Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Nr./no 23
8. Juni/8 juin 1995

104. Jahrgang/104e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.70 inkl. MwSt
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 220 Stellenangeboten

hotel+ tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE
Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la gastronomie, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

«Madruns» wirbt 4

Auch nach der Ausstrahlung der letzten Folge der «Direktorin» erwartet Graubünden zusätzliche Gäste.

Senioren-Reiseklub 5

28 000 Ostdeutsche Senioren besuchen das «Traumland» Schweiz und werben zu Hause bei Freunden und Kindern.

HOTELLERIE

Sparen mit Saisonniers 9

Angesichts der ungewissen Sommersaison verlangen immer weniger Hoteliers eine 9-Monats-Bewilligung.

Concierge-Schule in Paris 9

Das International Concierge Institute in Paris ist renommiert. Die Hotelierstochter Cristina Bally hat dieses Diplom.

F&B · TECHNIK

Energiesparen im Hotel 15

In Interlaken wurde erstmals ein Energiesparkurs für Hoteliers mit kantonalen Geldern finanziert.

Teure Swimmingpools 17

In der Schweiz müssen zahlreiche Schwimmbäder mit viel Geld renoviert und modernisiert werden.

HOTEL · TOURISME

Prix des hôtels 19

La baisse des prix dans les hôtels du Pays-d'Enhaut fera-t-elle tache d'huile? Notre enquête.

Région des Trois-Lacs 21

La région des Trois-Lacs a posé les premiers jalons. Reste à convaincre le client. Un grand travail.

SHV · SSH · SSA

Medienecho 23

Grosse Beachtung in der Presse fand die an der DV des SHV verabschiedete Resolution.

Début en automne 23

La future section anglaise a été le thème central de la dernière séance du Conseil de fondation de l'EHL.

Mehrwertsteuer

Verständnis für Exportsatz

Eine Reduktion des Mehrwertsteuer-Satzes für die Hotellerie wird immer wahrscheinlicher: Der Bundesrat ist nicht abgeneigt, will aber die Wirksamkeit des Exportsatzes belegt haben. Zahlreiche Kantone haben Eingaben eingereicht, Graubünden kündigte eine Volksinitiative an.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Am Mittwoch letzter Woche hat die Bündner Freisinnig-demokratische Partei FDP eine Volksinitiative angekündigt, die einen verminderten Mehrwertsteuer-Satz für die Hotellerie von 2 Prozent fordert. Es erstaunt nicht, dass diese Forderung aus der «Ferienecke» kommt: Der Bündner Tourismus sieht seine Felle zumindest für den Sommer 1995 davonschwimmen. Und steht damit nicht allein da. Die Schweizer Hotellerie befürchtet für den Sommer Einbussen zwischen 8 und 12 Prozent.

Ebenfalls am letzten Mittwoch hat der Bundesrat über den Exportsatz beraten. Dabei zeigte er Verständnis für die schwierige Lage des Tourismus. Grundsätzlich ist er unterstützenden Massnahmen nicht abgeneigt, er möchte aber von der Wirksamkeit eines reduzierten Satzes noch besser überzeugt werden. Laut Auskunft von *Heinz Probst*, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, ist der Nachweis für die Wirksamkeit des Exportsatzes leicht zu erbringen. Alle europäischen Staaten kennen den reduzierten Satz für das Logement. Die dortigen Sondersätze liegen in der Regel 10 Prozentpunkte tiefer als der Normalsatz.

Sondersätze in ganz Europa

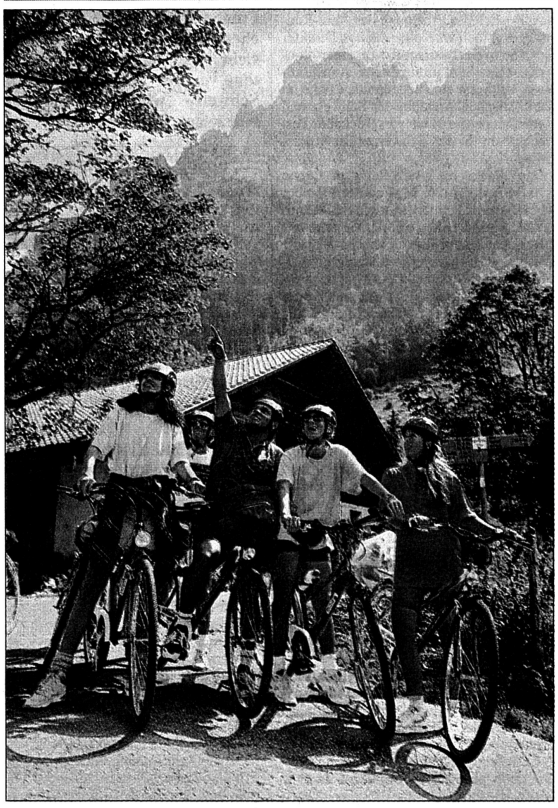
Die Ängste des Bundesrates, wonach eine mögliche Bevorzugung der Hotellerie eine ganze Kettenreaktion von weiteren Spezialwünschen nach sich zöge, ist laut Probst zwar verständlich, aber leicht zu entkräften. Ausser den üblichen reduzierten Sätzen wie bei Lebensmitteln hält im Ausland allein die Hotellerie einen Sonderstatus. Marktabklärungen hätten zudem ergeben, dass viele Gäste Schweiz-Ferien als zu teuer erachten. Die ersten vier Monate 1995 hätten einen Logiernächte-Einbruch von 7,1 Prozent zur Folge gehabt. Der SHV schätzt, dass bei gleichbleibender Entwicklung, dem Tourismus ein Verlust von rund 380 Millionen Franken droht, was sich auch auf die Beschäftigung auswirken werde. Die theoretischen MwSt-Ausfälle bei einem reduzierten Satz sind immer noch das kleinere Übel als ein Andauern des aktuellen Buchungstrends.

Zudem fordert der SHV die Politiker auf, mit richtigen Zahlen zu operieren. Der Steuerausfall würde nicht «mehrere hundert Millionen» oder wie Stich im Abstimmungskampf behauptete «250 Millionen» betragen, sondern 134 Millionen Franken. Dies ergab eine Berechnung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), welche vom Bund mitfinanziert wird.

Initiative mit Risiko

Die angekündigte Volksinitiative des Bündner Freisinns stösst in Tourismuskreisen zwar überall auf Sympathie, ist aber nicht unproblematisch. «Obwohl ich mit dem Ziel dieser Initiative einverstanden bin», meint SHV-Vizedirektor *Christian Hodler*, «finde ich sie aber nur dann unterstützungswürdig, wenn sich die gesamtschweizerische FDP dahinterstellt.» Eine Initiative könne zwar politischen Druck erzeugen, aber nötige Entwicklungen auch verzögern. Es kann Jahre respektive einige verpasste touristische Saisons dauern, bis sie vors Volk kommt. Zweitens lähmt sie in der Zwischenzeit sämtliche politischen Entscheidungen, da sich alle auf den Umstand berufen können, dass ja das Volk dann entscheide. Bei einem Nein schliesslich wäre die Frage eines Exportsatzes endgültig vom Tisch.

Schweizer Radwanderwege



«Nationalstrassen» für Radler

Die Realisierung des 10-Millionen-Franken-Projekts «Schweizer Radwanderwege» ist noch nicht definitiv gesichert. Die Suche nach finanziellen Mitteln läuft etwas harzig. Wie Wertschöpfungsstudien im Ausland zeigen, könnte ein qualitativ hochstehender Velotourismus dem Schweizer Sommer durchaus Impulse bringen.

(Foto: Schweiz Tourismus) **Seite 2**

Fremdenverkehrsbilanz

25 Millionen weniger

Die günstigen Auslandreiseangebote haben sich auch in der Fremdenverkehrsbilanz niedergeschlagen. Wie die Bilanz des letzten Jahres zeigt, sind die Einnahmen von ausländischen Gästen weiter gesunken. 12,8 Milliarden Franken gaben 1994 ausländische Touristen in der Schweiz aus. Das sind 25 Millionen (0,2 %) weniger als im Vorjahr. Herr und Frau Schweizer gaben im Ausland 11 Mrd. Fr. aus und übertrafen damit das Vorjahresergebnis um 235 Mio. Fr. (+ 2,2 %). Insgesamt resultiert daraus ein Aktivsaldo von 1,8 Mrd. Fr. (–260 Mio./–12,6 %). **Seite 5**

Lex Friedrich

Dynamik oder Schwächung?

Die Deregulierung, die die Teilrevision der Lex Friedrich anpeilt, könnte auch der Schweizer Hotellerie neuen Schwung bringen. Andererseits fürchten viele Hoteliers eine Wiederauflage des Ferienwohnung-Baubooms. Bei Aparthoteliers keimt die Hoffnung auf, mit Teil- oder Einzelverkäufen von Zimmern wieder zu etwas mehr Cash zu kommen. Eine Übergangsregelung wird aber die bestehende Verpflichtung ausländischer Besitzer und Käufer erhalten, dass bestehende Aparthotel-Zimmer hotelmässig bewirtschaftet werden müssen. **Seite 7**

Lehrlingszahlen

Gastgewerbe ist wieder mehr gefragt

Seit Jahren sieht sich das Gastgewerbe mit sinkenden Lehrlingszahlen konfrontiert; 1994 zeichnet sich ein Aufwärtstrend ab. In allen gastgewerblichen Berufen wurden mehr Lehrverträge abgeschlossen als im Vorjahr. Die Ursachen für die Entwicklung sind schwer zu eruieren. Tatsache ist, dass insbesondere im KV-Bereich massiv Stellen abgebaut wurden und sich die Jugendlichen deshalb vermehrt anderen Berufssparten zuwenden «müssen». Parallel dazu haben die gastgewerblichen Verbände ihr Nachwuchsmarketing intensiviert. **Seite 13**

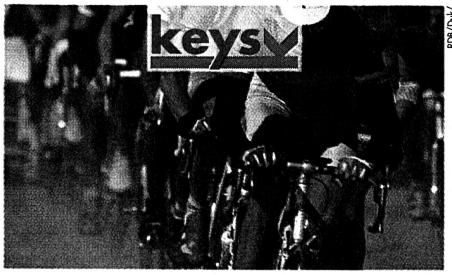
EHL

Ouverture en perspective

On parle beaucoup, en Suisse romande, du projet de Haute école spécialisée (HES). L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) veut devenir l'un de ces établissements. Pour sa nouvelle présidente, *Marion Gétaz*, ce projet constitue une chance d'ouverture. Le projet HES doit revaloriser la filière professionnelle. Il est en discussion au Parlement. Le Conseil des Etats l'a approuvé en février. Le Conseil national devrait en faire de même cet automne. Mme Gétaz fait remarquer à ce propos que le «leadership» de l'EHL en matière d'hôtellerie n'est pas contesté dans le projet HES. **Page 22**

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:
Miele PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 22 24

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-2 42 32 88



RDB/DuV Sipa

Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

Seit über
10 Jahren
vorne dabei.

IBM Business Partner

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Radwanderweg Nummer eins

Eurotrek bringt Aare-Radweg

Mit dem Aare-Radweg wird seit dem Frühling der erste der geplanten Radwanderwege von einem Tour Operator als touristisches Produkt angeboten. Die erste durchgehend markierte 300-Kilometer-Fernradwanderroute führt von Meiringen nach Koblenz.

Anlässlich der Eröffnung des Aare-Radweges sprach *Marco Hartmann,* Direktor der Schweiz Tourismus, von einer «touristischen Sensation»: «Der Aare-Radweg schliesst eine bedeutende Lücke im touristischen Angebot der Schweiz und eröffnet neue und vielversprechende Perspektiven für den Schweizer Biketourismus».
Das Package «Aare-Radweg» kann zwischen dem 20. Mai und 8. Oktober bei Eurotrek gebucht werden. Einmal pro Woche wird eine geführte Variante mit Reiseleiter angeboten. Der Gast hat die Wahl zwischen zwei Hotelkategorien: 3-Stern-Mittelklasshotels (MinOtel: 6-Tage ungeführt 790 Franken im DZ oder 4-Stern-Hotels (Best Western: 6 Tage ungeführt 990 Franken im DZ). Eurotrek gewährleistet einen täglichen Gepäcktransport auf der ganzen Routen. Der Kunde stellt sein Gepäck bis 9 Uhr im Hotel bereit. Bis spätestens 17 Uhr kann er es im nächsten Hotel behändigen.
Als Orientierungshilfe unterwegs hat Eurotrek ein Routenbüchlein verfasst, das weiteres Kartenmaterial überflüssig macht. Der Aare-Radweg ist laut Eurotrek bei den Veranstaltern bereits auf Anhieb auf grosses Interesse gestossen. *SR*

Rent-a-Bike

Käse- und Patria-Velos am Bahnhof

Die Kombination Bahn und Velo hat sich etabliert: Weit über 100 000 Personen haben 1994 ein Velo bei den 220 Vermietstationen der SBB und der Privatbahnen gemietet. 1995 werden die Mietvelos von der Patria Versicherungen und der Käseunion gesponsort. Dank der Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus liegen an allen Bahnhöfen der SBB und der Privatbahnen Magazine mit Reiseideen und Pauschalangeboten.
Insgesamt werden 3512 7-Gang-Countrybikes, 220 Kinder- und 472 Offroad-Mountainbikes vermietet. Alle Velos sind Schweizerprodukte der Marke Cilo. 145 Velo-Fachhändler halten die Velos für Rent-a-Bike in Schwung. *SR*

Velo-Transport

Steigende Toleranz

Laut einer Umfrage die der Informationsdienst für den öffentlichen Verkehr Litra gemeinsam mit der «Revue Schweiz» machte, nehmen Bahnen Velos inzwischen als Reisegepäck anstandslos mit. Die Beförderung als Reisegepäck kostet maximal 12 Franken.
Bei den SBB können Velos für 12 Franken pro Tag auch in Schnell- und Intercity-Zügen selbst verladen werden (Regionalzüge: 6 Franken). Komplizierter ist es bei Busbetrieben, die meist nicht auf das Mitnehmen eingerichtet sind.
Grosse Fortschritte bei der Velofreundlichkeit haben auch Standseilbahnen gemacht indem sie die Kapazitäten dank neuer Transportlösungen kräftig ausgebaut haben. *SR*

REKLAME

Mehrwertsteuer – Probleme mit der Buchhaltung?
Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne
Telefon 041-40 22 44
KATAG LUZERN
Die Spezialisten im Gastgewerbe
Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens, Fax 041-41 72 04

Schweizer Radwanderwege

Greifen Kantone fürs Rad in die Tasche?

Mit dem 10 Millionen-Projekt «Schweizer Radwanderwege» will die Schweiz im Segment Velotourismus schon 1998 ein Qualitätsprodukt anbieten. Obwohl die allermeisten Kantone dem 10 Millionen-Projekt eines nationalen Radwanderwegnetzes positiv gegenüberstehen, ist die Finanzierung noch nicht gesichert. Die zweite Gesuchsrunde sieht eine Entlastung der Kantone vor. Die Stiftung «Veloland Schweiz» wird jedenfalls in Kürze gegründet werden.

SUSANNE RICHARD

«Die Projektierung der Radwanderwege läuft und die Finanzierung ist schwierig, wie nicht anders zu erwarten», weiss *Peter Anrig*, Vizedirektor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV) nach der ersten Gesuchsrunde. Mit Ausnahme von drei Kantonen steht man dem Projekt grundsätzlich positiv gegenüber. «Wir sind beim Segment Velotourismus heute stark im Rückstand», meint Anrig. «Ich würde es sehr bedauern, wenn dieses Projekt wieder wegen fehlenden 200 bis 300 000 Franken nicht zustandekäme. Ich sehe weit und breit kein neues Segment, das für den Sommertourismus auch nur annähernd soviel bringen könnte, wie die Velofahrer.»

Nord-Süd-Routen: Auch entlang den Säumerwegen (hier Giornico/TI) warten attraktive Velorouten auf Entdecker. *Foto: Schweiz Tourismus*

Velobranche ist aufgerufen

Interessierte Verkehrsverbände wie der Verkehrsclub der Schweiz (VCS) und der Touring Club der Schweiz (TCS), die touristischen Regionen sowie der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) haben bereits namhafte Beiträge gesprochen. Verhandlungen mit dem Schweizer Landesverband für Sport (SLS) und dem Schweizerischen Rad- und Motorradfahrer-Bund (SRB) und weiteren Partnern verlaufen positiv. Von der Velobranche werden insgesamt 300 000 Franken erwartet. Rechtlichen Grundlagen für den Beitrag des Bundes (laut Budget 200 000 Franken) ist man immer noch auf der Spur.
Die Leistungen der Schweiz Tourismus (ST) sind noch offen. Obschon die ST das Projekt unterstütze, werde sie mit direkten Beitragsleistungen zurückhaltend sein, bestätigt, *Sibylle Gerardi,* zuständig für Promotion und PR. Es gehe in erster Linie um Angebotsgestaltung, deren Finanzierung nicht direkt Aufgabe der ST sei. Für die eben gestartete Gesuchsrunde bei den Kantonen hat die Projektleitung, der STV und das Velobüro Olten, das Budget nochmals kritisch überprüft und die Kantonsbeiträge an die Planungsphase von 1,25 Millionen auf 700 000 Franken reduziert. Der Schlüssel für die Kantonsbeiträge gewichtet Kilometeranzahl (50%), Bevölkerung (25%) und Volkseinkommen (25%). Stark entlastend wirken Vorleistungen der Kantone.

«Veloland Schweiz» kommt

Die Stiftung «Veloland Schweiz» wird in den nächsten Wochen gegründet. Zweck dieser eidgenössischen Stiftung ist «die Verwirklichung eines nationalen Radwandernetzes unter Berücksichtigung der kantonalen Radwanderweg-Planungen. Die Stiftung will sodann den erfolgreichen Fortbestand des nationalen Radwandernetzes sichern.» Träger der Stiftung werden Bund, Kantone und die Velobranche sein. Der STV und das Velobüro Olten werden die Schweizer Radwanderwege planen und gemeinsam mit den Kantonen und der velotouristischen Kreise realisieren.
Das Velobüro Olten ist laut Mitinhaber *Thomas Ledergerber* nun daran, die eingeforderten veloplanerischen Grundlagen der Kantone zu bearbeiten. Die Kantone können natürlich beispielsweise eigene Mountainbike-Routen und natürlich regionale Radwanderweg-Netze an das nationale Routennetz anhängen.

Acht Velo-Hauptrouten

Gleichzeitig ist die Projektleitung heute daran, die Grundlagen der Radwanderrouten, die «Nationalstrassen» bzw. die Hauptreisestrecken für Velofahrer genauer zu umschreiben. Laut *Ledergerber* ist man bereits an einer etwas verfeinerten Routenplanung.
Die folgenden Radwanderrouten sind vorgesehen:

– Jura-Route	240 km
– Bündner-Route	170 km
– Aare-Route	150 km
– Rhein-Route	410 km
– Genf-Bodensee	310 km
– Rhone-Route	310 km
– Nord-Süd-Route	300 km
– Alpenpanorama-Route	450 km

Die Routen richten sich an verschiedene Publikumsgruppen.
Ob es der Schweiz gelingt, ein konkurrenzfähiges Radwanderprodukt zu lancieren und sich ab 1998 als velofreundliches Ferienland zu etablieren, wird sich einmal mehr bei den Verhandlungen über die Finanzierung entscheiden.

2300 Kilometer Radwanderwege

Die ungefähren Vollkosten für das Projekt der Schweizer Radwanderwege werden auf neun bis zehn Millionen Franken veranschlagt. Hierbei sind neben der Realisierung des Netzes und der Routen bereits Werbemittel wie Routenprospekte, ein «Magazin zu den Schweizer Radwanderwegen» und weitere Marketingaktivitäten inbegriffen. Für die Planungsphase in den Jahren 1995/95 sind 1,2 Millionen Franken veranschlagt, für die Ausführungsphase in den Jahren 1997/98 8,6-Millionen Franken. Anlässlich des 150 jährigen Jubiläum des modernen Bundesstaats Schweiz soll ab 1998 ein Radwandernetz von 2300 Kilometer die Schweiz durchziehen. Ob 1998 schon etwas steht, entscheidet sich nach den Sommerferien, wenn die definitiven Beitragszusicherungen der Kantone eingegangen sind. Die offizielle Planungsphase würde im Herbst beginnen. *SR*

Bike – auch für die ST ein Segment

1995 konzentriert sich die ST bei der Promotion des Bike-Tourismus auf die Märkte Benelux und Schweiz, soweit *Sibylle Gerardi*, zuständig für Promotion und PR. Für den Markt Benelux ist eine Informations- und Angebotsbroschüre in holländisch herausgegeben worden. Die Broschüre wurde über ein Freizeitheft gestreut und wird von der ST-Vertretung abgegeben.
Da 1995 von den Regionen sehr viele Informationen zum Velotourismus herausgegeben werden, verzichten die ST auf eigene Produkte und verschickt bei Anfragen ein Bike-Kit mit Prospekten und Literaturlisten. Die ST unterstützt Rent-a-Bike bei den 10 Presseinformationen in verschiedenen Bahnhöfen mit Infoständen.
Den Schleier über dem Geheimnis des Jahresbudgets für die Promotion des Segments Bike, möchte die Geschäftsleitung der ST zurzeit nicht gelüftet wissen. *SR*

Wertschöpfung Radtourismus

Die Konkurrenz hat investiert und rahmt ab

Zahlreiche Wertschöpfungsstudien, nicht nur aus den radbegeisterten Niederlanden zeigen, dass unter den Velofahrern entgegen ihrem Image durchaus auch kaufkräftige Gäste sind. Die 10-Millionen-Investition in die Radwanderwege dürfte sich, wie die Erfahrungen anderswo zeigen, auszahlen.

SUSANNE RICHARD

Während für die Schweiz noch kaum statistisches Material zur Wertschöpfung durch den Radtourismus verfügbar ist, haben andere Länder dazu handfeste Zahlen:

Holland

Die Stiftung «Landelijke Fietsplatform» hat 1987 ein Konzept für ein landesweites Radwanderweg-Netz anregt und bis heute 6 Radwanderrouten mit Längen zwischen 200 und 360 Kilometer, die sie unterhält und bewirbt. Seit der Erstellung der ersten Routen 1988 wurden gesamthaft über 100 000 der 64seitigen Routenführer verkauft. 1993 machten über 500 000 Holländer Veloferien. Laut einer Untersuchung aus dem Jahre Dies ergab 246 000 Übernachtungen und ein Umsatzvolumen von 16,5 Millionen Franken.
Bei einer zweiten Untersuchung im gleichen Jahr wurden 1000 Veloreisende interviewt. 37 Prozent der Personen befuhren eine ganze, zusammenhängende Route. Sie übernachteten im Durchschnitt 7.2 mal und gaben pro Tag rund 50 Franken aus. Bereits 95 Franken pro Tag gaben diejenigen aus, die in Hotels oder Pensionen übernachteten. Aufgrund von Hochrechnungen wurden im Bereich Low-Budget 24 500 Übernachtungen mit Ausgaben von 1,37 Millionen Franken gelöst, beim High-Budget-Segment waren es 56 000 Übernachtungen mit 5,1 Million Übernachtungen. Damit fliessen die jährlich investierten Beiträge mehrfach wieder in die Volkswirtschaft zurück.

Grossbritannien

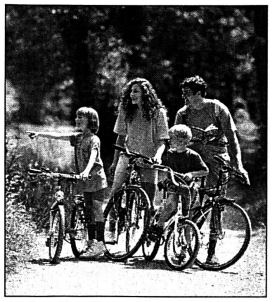
In Schottland wurde 1991 der wirtschaftliche Effekt des Velotourismus vom Schottischen Tourismusamt mit rund 60 Millionen Franken veranschlagt. Und eine Velotourismusstudie zeigte 1994, dass im Somerset County aufgrund von von 1 bis 3 Millionen Franken Investitionen in Veloinfrastruktur jährlich 8 bis 16 Millionen Franken in die Volkswirtschaft zurückfliessen.

Dänemark

Das vollständige dänische Radwanderweg-Netz wurde 1993 eröffnet und besteht aus 10 landesweiten, einheitlich signalisierten Routen. Ausschlag gab die bereits 1989 realisierte «Heerweg»-Route, von welcher bis heute 45 000 Routenkarten verkauft worden sind. Von der Landeswerbung «Veloferien in Dänemark 1995», wurden 1995 über 5 Millionen Exemplare in fünf Sprachen hergestellt. Erhebungen des nationalen Tourismusamtes zeigten, dass Velotouristen mehr Geld ausgeben als motorisierte Besucher. Laut einer Untersuchung in der Provinz Fünen geben Velotouristen täglich 73 Franken aus.

Österreich

Befragungen zum Donauradweg bei Gästen und Wirten im Jahre 1991 zeigten, dass im gleichen Jahr rund 100 000 Radfahrerinnen und Radfahrer zirka 50 Millionen Franken ausgaben. Die Veloreisenden waren im Durchschnitt 9 Tage unterwegs und bezifferten ihre Ausgaben auf zirka 55 Franken pro Tag. Heute durchziehen neun eigenständig signalisierte Radwanderrouten das Land (110 bis 340 km). Sie sind allerdings untereinander nicht vernetzt. Eine andere Untersuchung belegt, dass 20 Prozent der Österreich-Gäste während ihren Ferien Velo fahren.



Aktive Familien sollen mit Velotourismus motiviert werden. *Foto: Schweiz Tourismus*

Deutschland

Die Radwegrouten sind in den einzelnen Bundesländern sehr unterschiedlich signalisiert. Im Altmühltal wurden 1989 Gästeerhebungen durchgeführt. Nach der Einrichtung von Radwanderrouten ist die Zahl der Anfragen für Prospektmaterial frappant von 929 Anfragen im Jahr 1980 auf 21 779 Anfragen im Jahr 1990 gestiegen. Die Zahl der Übernachtungen stieg von 820 000 im Jahr 1980 auf 1,83 Millionen im Jahr 1990. Im Saarland werden mit den Angeboten «Rad und Art» oder «Gourmet-Rad-Tour» kaufkräftige Touristen angesprochen. Diese Ergebnisse zeigen, dass der Velotourismus wirtschaftlich attraktiv ist. Allerdings ist ein Angebot an gut signalisierten Radwanderrouten nötig. Radwanderwege kennen viele Gäste bereits von Ferien im Heimatland.

Zusammengestellt wurden die Zahlen von *Thomas Ledergerber*, Mitinhaber des Velobüros Olten.

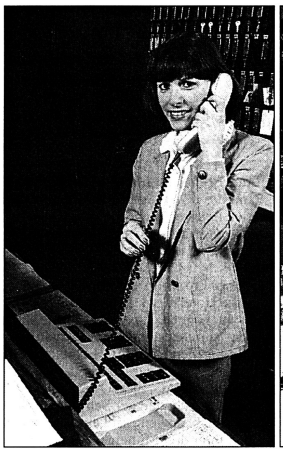
Total Quality Management

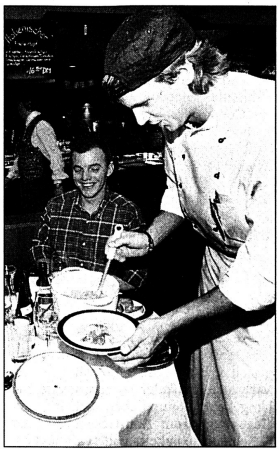
Qualität ist was Gäste erwarten

Qualitäts-Management wird immer wichtiger. Qualität jedoch ist ein dehnbarer Begriff, die Bedeutung je nach Situation unterschiedlich. Moderne Unternehmen bekennen sich heute zum Total Quality Management (TQM), einer kontrollierbaren Norm. Was TQM im Tourismus bedeutet, war im Mai Thema eines Refresher-Seminars der Tourex.

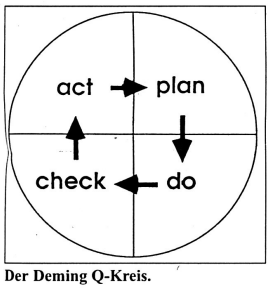
SAM JUNKER

«Schweizer Qualität ist schwer, unhandlich, dafür aber dauerhaft, für die Ewigkeit geschaffen», so beantwortete ein Amerikaner die Frage nach Qualität vor rund 20 Jahren. Qualität bezog sich so klar auf ein Gerät, auf etwas, das man sehen und greifen kann. So eindeutig ist Qualität im Tourismus aber nicht zu definieren. Denn Qualität ist nicht nur das, was man im 5-Stern-Hotel oder in der First Class im Flugzeug bekommt und wofür ein hoher Preis bezahlt wird. Qualität ist auch in der Touristenpension oder beim preisgünstigen öffentlichen Verkehr möglich. Qualität bezieht sich auch nicht nur auf ein Produkt, sondern auch auf Dienstleistung und schliesst beispielsweise Freundlichkeit, Motivation und Kompetenz der Mitarbeiter eines Betriebes, auch eines touristischen, mit ein. Qualität ist zudem in stetigem Wandel. Zum einen, weil sie nicht für jedermann das gleiche darstellt, zum andern, weil die Anforderungen der Konsumenten immer steigen. Die Erwartung des Kunden mindestens zu erfüllen, wenn möglich zu übertreffen, ist vielleicht die geeignetste Definition von Qualität.





Qualität im Tourismus gilt es bei jeder Begegnung mit dem Gast zu demonstrieren. *Fotos: htr/Mövenpick*



Der Deming Q-Kreis.

Was ist TQM ?

Die Qualität muss demnach ständig angepasst und kontrolliert sein. Total Quality Management (TQM) umschreibt letztlich, dass nicht allein auf die Qualität des Endproduktes geachtet, sondern die Qualität eines Produktes während der gesamten Produktionszeit verbessert wird. «TQM ist ein strategisches, integriertes Managementsystem zur Erreichung zufriedener Kunden. Das Managementsystem bezieht alle Vorgesetzten und Mitarbeiter mit ein», erklärt *Martin Osusky* von der Frey Akademie AG Zürich das TQM. Er macht darauf aufmerksam, dass in der Praxis vor allem die Festlegung der Qualitätsanforderungen an die eigene Arbeit und an das Produkt Schwierigkeiten bereite. Der Q-Kreis (act → plan → do → check → act usw.), vom amerikanischen Qualitätsspezialisten *Edwards W. Deming* entwickelt, zeigt auf, dass TQM ein stetiger sich wiederholender Prozess darstellt.

Die drei TQM-Methoden

Mit ISO 9000 (International Organization for Standardization), dem European Quality Award (EQA) und der 2Q-Methode sind in den vergangenen Jahren drei Qualitätsnormen bekannt geworden. Ein einheitliches TQM-System jedoch gibt es nicht, sondern es müssen nach einer konkreten Analyse geeignete Beurteilungskriterien definiert und geschickt an die jeweilige Branche angepasst werden. Martin Osusky weist auf 200 bis 250 mögliche Kriterien hin, die dem TQM zur Verfügung stehen. Betriebe, die zur Qualitätssicherung die Norm ISO 9000 praktizieren, erwerben als Ausweis das ISO-Zertifikat. Dieses ist drei Jahre gültig, wobei ein externer Service während dieser Zeit ein bis zwei Mal pro Jahr Kontrollen durchführt.

Der Qualitäts-Wettbewerb

Der EQA ist ein Qualitäts-Wettbewerbssystem, das Unternehmen die Möglichkeit gibt, sich in Qualität zu messen. Mitglieder eines Betriebes wenden das EQA-Evaluationsschema auf sich selber an und externe Fachleute vergleichen es mit einem nach den gleichen spezifischen Gesichtspunkten entwickelten Schema. Der Qualitätspreis EQA wird jährlich nur einem Unternehmen verliehen.

Die 2Q-Methode wurde von 1990 bis 1993 vom ETH-Professor *Karl Frey* entwickelt. Sie fördert und sichert Qualität mit Schwergewicht der Qualifizierung der Mitarbeiter. Während rund eines halben Jahres werden zur Einführung in einem Betrieb verschiedene Elemente des Systems nach einem Projektmanagement von der Leitung und den Mitarbeitern entwickelt. Schon während der Einführungsphase soll ein neues Qualitätsbewusstsein innerhalb des Betriebes entstehen.

Qualität im Tourismus

Die 2Q-Methode wurde im Auftrag des SHV speziell für die Hotellerie adaptiert. Für touristische Dienstleistungsbetriebe dürfte sie schwieriger anzuwenden sein. Gerade im Tourismus gibt es Faktoren, die nicht von ein und demselben Betrieb beeinflusst werden können. So kann ein Verkehrsverein beispielsweise das Verkaufspersonal der Läden oder die Taxifahrer im Ort nach seinen Kriterien schulen. Das Wetter, das von den Gästen aber emotionell zur Qualität ihres Aufenthaltes gezählt wird, ist nicht zu ändern. Qualität wäre nun, wenn der Gast bereits bei der Reservierung zum Beispiel darauf aufmerksam gemacht würde, dass es zur betreffenden Zeit oft regnen kann. Das macht deutlich, dass Qualität und Profit oft nicht zu vereinbaren sind. *Freddy Glaser*, Leiter CIBA Travel Center Basel, unterstreicht, Qualität heisse, die Wünsche und Anforderungen des Kunden zu kennen. Gerade im Tourismus jedoch sind die Kundenwünsche oft emotioneller Art und deshalb schwer eruierbar. TQM in einem Tourismusbetrieb heisst also, die internen Abläufe nach den festgelegten Kriterien in den Griff zu bekommen, die sich letztlich beim Gast als Qualität auswirken.

Das Tourex-Seminar

Die Schweizerische Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (Tourex) führte Anfang Mai ein Refresher-Seminar für ihre Mitglieder in Matten bei Interlaken durch. Am Vormittag referierten *Martin Osusky* von der Frey-Akademie, Zürich, und *Freddy Glaser*, Leiter CIBA Travel Center, Basel, zum Thema Total Quality Management TQM – auch im Tourismus. *SJ*

Hapimag

Happy über die Aktionäre

Der Ferienwohnungsanbieter Hapimag, 1963 gegründet, bietet den Aktionären statt Dividenden Urlaub an. Über 100 000 Partner-Kunden zählt Hapimag bis heute, darunter 10 000 aus der Schweiz!

Die genossenschaftlich orientierte Hapimag, welche auf Gewinn und Immobilienhandel verzichtet, ist mit 3353 qualitativ hochstehenden Ferienwohnungen und 285 Hotelzimmern in 15 Ländern vertreten. Dass das Wachstum auch im vergangenen Jahr anhielt, beweisen die folgenden nüchternen Zahlen: der Umsatz stieg um 3,3 Prozent auf 250,5 Millionen Franken, das Grundstück- und Immobilienvermögen erhöhte sich um 10,1 Prozent auf 823,9 Millionen. Nach der jünsten Erhöhung beträgt das Aktienkapital 38,5 Millionen. Wie es sich für ein Nonprofit-Unternehmen besonders geziemt, wird bei Kundenzuwachs investiert. 1994 waren 72 Millionen in neue Ferienobjekte gesteckt worden. Die 105 239 Hapimag-Partner (Stand 31. Dezember 1994) sorgten für 2 261 376 Übernachtungen und eine Auslastung von 82,7 Prozent, was sich in der Parahotellerie sehen lassen darf! Freude bereiten auch die relativ neue Tochtergesellschaft Hapitour, die den Partnern zu vorteilhaften Konditionen Flüge, Mietwagen etc. anbietet.

Schweiz als kleiner Mitläufer

Mit 22 Prozent der Wohnungen ist Spanien Spitzenreiter. Ganz am Schluss hinkt die Schweiz mit 2 Prozent hintennach. Sie ist im Moment nur durch das wenig befriedigende Andeer und durch Sörenberg mit gesamthaft 66 Wohnungen vertreten. Wie *Jakob Schenkel*, seit letztem Jahr Hapimag-Präsident und VR-Delegierter, erklärt, denkt man an eine Verbesserung der Lage. Ins Auge sticht eine Baugrube in Interlaken, nahe von «Victoria-Jungfrau» und «Kursaal». Was in erster Linie Probleme bereitet, ist die Lex Friedrich; zwar handelt es sich bei Hapimag um eine schweizerische Firma, doch die Mehrheit der Aktionäre ist deutscher Provenienz. Die kommende Lex-Abstimmung könnte die Aussichten verbessern. Von 1995 bis 1999 will Hapimag für 410 Millionen Franken in neue Ferienwohnungen investieren. Für 1999 sieht der Plan 150 Wohnungen in der Schweiz vor. *US*

Schweizerische Fremdenverkehrsbilanz 1994

Wieder rückläufige Tourismus-Einnahmen

Gemäss Schätzungen des Bundesamtes für Statistik (BFS) gaben 1994 ausländische Touristen in der Schweiz 12,8 Milliarden Franken aus, das sind 25 Millionen (–0,2 %) weniger als im Vorjahr. Die Reiseausgaben von Schweizern im Ausland beliefen sich auf 11 Milliarden und übertrafen das Vorjahresergebnis um 235 Millionen Franken (+2,2 %). Insgesamt resultierte ein Aktivsaldo von 1,8 Milliarden Franken (–260 Mio./–12,6 %).

SAM JUNKER

Zum zweiten Mal in Folge verzeichnet die Schweiz 1994 eine rückläufige Entwicklung der Einnahmen aus dem internationalen Tourismus. Dass die Ausgaben der Schweizer im Ausland um 235 Millionen Franken stiegen und sich der Aktivsaldo deshalb um 260 Millionen verringerte, dürfte zu einem beachtlichen Teil auf die immer günstigeren Angebote für Auslandreisen in der Schweiz zurückzuführen sein.

Knapp zwei Drittel der Gesamteinnahmen der Schweiz aus dem Tourismus wurden wiederum im übernachtenden Reiseverkehr erzielt. Dabei gaben die ausländischen Gäste in der Hotellerie und der Parahotellerie für Übernachtung, Verpflegung und Nebenausgaben insgesamt 6,9 Milliarden Franken aus (+125 Mio. Fr./+1,8 %). Der grösste Anteil entfiel dabei auf die Übernachtungskosten (45 %), gefolgt von den Ausgaben für Verpflegung (24 %) und den Nebenausgaben (31 %).

Rückgang im Tagesverkehr

Die Einnahmen aus dem Tages- und Transitverkehr beliefen sich 1994 auf 2,1 Milliarden Franken, das sind 85 Millionen Franken oder 3,9 Prozent weniger als noch vor einem Jahr. Der Rückgang ist darauf zurückzuführen, dass 1994 spürbar weniger Personen eingereist sind, welche die Schweiz nur für einen Tag besuchten oder unser Land im Transit durchreisten. So wurden weniger ausländische Personenwagen und Motorräder gezählt, die zum vorübergehenden Aufenthalt in die Schweiz einreisten als noch vor einem Jahr.

Die Einnahmen von schweizerischen Gesellschaften aus den Verkäufen von Bahnkarten und Flugscheinen an ausländische Touristen beliefen sich im Berichtsjahr auf 2,4 Milliarden Franken (–65 Mio. Fr./–2,7 %). Sowohl die Einnahmen aus dem Bahn- als auch aus dem Flugverkehr verliefen deutlich rückläufig.

Mehr Auslandreisen

Gemäss ersten provisorischen Berechnungen war bei der schweizerischen Auslandreisetätigkeit gegenüber dem Vorjahr eine Erhöhung der Logiernächtezahl festzustellen. Gemäss ersten Schätzungen wendeten Herr und Frau Schweizer 1994 7,5 Milliarden Franken im übernachtenden Reiseverkehr, das heisst für Ferien-, Geschäfts- und Kuraufenthalte im Ausland auf (–50 Mio. Fr. /–0,7 %). Die Abnahme dürfte in erster Linie auf den starken Schweizer Franken zurückzuführen sein, welcher zum Teil eine spürbare Verbilligung der tourismusrelevanten Währungen zur Folge hatte.

Wie bereits im Vorjahr wurden 1994 weniger Tagesreisen in die benachbarten Länder getätigt. Die Ausgaben der Schweizer für Auslandreisen ohne Übernachtung beliefen sich unter Berücksichtigung der Währungs- und Preisentwicklungen in den angrenzenden Ländern auf 1,2 Milliarden Franken (–0 Mio. Fr. /–0,3 %).

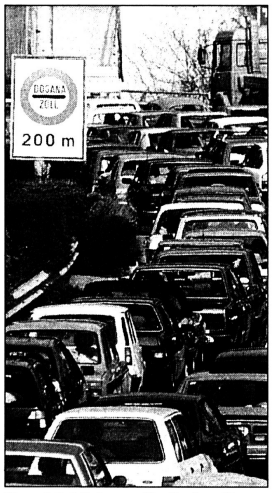
Für Flug-, Bahn- und Schiffsreisen ins Ausland bezahlte die schweizerische Bevölkerung insgesamt rund 2,3 Milliarden Franken (+285 Mio. Fr./+14,2 %). Für Flug- sowie für Schiffsreisen war eine Zunahme der Ausgaben zu verzeichnen, während die Bahnausgaben ein weiteres Mal rückläufig verliefen.

Rekordausgaben zu Hause

Die Fremdenverkehrsbilanz, als Teil der Zahlungsbilanz der Schweiz, berücksichtigt die Ausgaben der Schweizer Touristen im eigenen Lande nicht. Im Sinne einer ergänzenden Information erstellt das BFS jedoch jährlich eine ungefähre monetäre Schätzung des Binnentourismus. Demnach erhöhten sich diese Aufwendungen 1994 um 172 Millionen Franken oder 2 Prozent auf 8,8 Milliarden Franken.

Im Berichtsjahr wurden rund 38 Millionen inländische Logiernächte gezählt. Dies entspricht einem Rückgang gegenüber dem Vorjahr um 287 000 Logiernächte oder 0,7 Prozent. Über die Hälfte der in der Schweiz registrierten Logiernächte entfielen auf die Binnennachfrage. Trotz der rückläufigen Logiernächtezahl von Herrn und Frau Schweizer erhöhten sich die Ausgaben im übernachtenden Binnentourismus auf etwa 4,4 Milliarden Franken (+71 Mio. Fr./+1,6 %). Ebenfalls positiv entwickelt hat sich der Tagesverkehr innerhalb der Landesgrenzen. Die Ausgaben beliefen sich auf schätzungsweise 4,4 Milliarden Franken (+101 Mio. Fr./+2,4 %).

Quelle: BFS



Hauptsächlich ausländische Tages- und Transittouristen sind 1994 weniger in die Schweiz eingereist als im Jahr zuvor. *Foto: Keystone*

Reka-Ferienzentrum Hasliberg

Drei Millionen für die regionale Wirtschaft

Ende Mai wurde das Reka-Ferienzentrum in Hasliberg offiziell eröffnet. In Betrieb ist es seit Dezember. Erstmals wurden nun Zahlen über seine Auswirkungen auf die lokale Wirtschaft erwähnt. In den 60 Wohnungen mit rund 400 Betten sollen pro Jahr 75 000 Logiernächte realisiert werden. Von Weihnachten bis April wurden bereits 34 000 Übernachtungen gezählt. Gemäss Reka-Präsident *Pierre Renggli* erzielen die Wohnungen 1995 eine durchschnittliche Auslastung von 243 Tagen.

Reka geht davon aus, dass das Ferienzentrum der Berner Oberländer Volkswirtschaft jährliche Umsätze von rund 3 Millionen Franken bringen wird. Bei den Gesamtinvestitionen des Zentrums von 26,6 Millionen Franken wurden im Berner Oberland Aufträge von 18,1 Millionen Franken vergeben. Die positiven wirtschaftlichen Auswirkungen auf die Region konnte der Hasliberger Tourismusdirektor *Ernst Baumberger* mit weiteren Zahlen untermauern: Die Sportbahnen Hasliberg-Käserstatt hätten gegenüber dem Vorjahr eine Umsatzzunahme von rund 300 000 Franken verbucht, die lokale Schweizer Skischule habe 21 Prozent mehr Skiunterricht erteilt und auch Restaurants und Geschäfte hätten deutlich profitiert. Einige Hasliberger Bauern würden zudem in Zusammenarbeit mit dem dem Reka-Ferienzentrum einen täglichen Direktverkauf von Bauernprodukten organisieren. Der Kurverein erzielte aus den Reka-Logiernächten des vergangenen Winters Kurtaxen in der Höhe von 36 000 Franken. Für Hasliberg brachte das Ferienzentrum zudem vier Vollzeitstellen; 35 Arbeitskräfte sind teilzeitig mit der Reinigung der Ferienwohnungen beschäftigt. *STR*

ibk-Input

Auf der Suche nach dem sicheren Trend

Rund 120 Hoteliers und Touristiker kamen letzte Woche in Interlaken zusammen, um sich über die neusten Trends informieren zu lassen. Am ibk-Input '95 berichteten Felizitas Romeiss-Stracke und Trendforscher Matthias Horx von ihren Beobachtungen und Vermutungen über die Freizeittrends der Zukunft.

BRIGITTE MESSERLI

«Mainstreams und Mode im Tourismus bis ins Jahr 2020» verhiess das Referat der in München lehrenden Freizeitforscherin Felizitas Romeiss-Stracke. Als Reaktion auf den immer rascheren Wandel in der Gesellschaft, die Hektik im Alltag aber auch die Zukunftsunsicherheit sehnt sich der Mensch nach Verlangsamung, «Entschleunigung» und Sicherheit. Die Zuwendung zur Idylle, zu Utopien, Religionen – und der Besuch von Trendseminaren – sind laut Romeiss-Stracke die Folgen davon. Die Professorin nannte einige zuverlässige Trends im Tourismus: Ökologie (sanfter, nachhaltiger Tourismus), Thrill (aufregende Erlebnisse, Extremsportarten), Cocooning (Rückzug ins Private, Ruhe), Erotik in allen Lebensbereichen (Werbung, Mode etc.), Spiritualität (Sinnsuche, Religionen), Inszenierung (Ästhetik, Design, Architektur).

Mehr Zeitsouveränität

Als Mainstreams bezeichnete Felizitas Romeiss-Stracke Entwicklungen in den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen des Tourismus. So wirke sich die wachsende Zeitsouveränität des Einzelnen, also die Selbstbestimmung bei der Zeiteinteilung, auf das touristische Angebot aus: Saisonspitzen werden verflacht, Wochenenden unterscheiden sich nicht mehr stark von den Werktagen, ja selbst die Mahlzeiten (wie etwa der Sonntags-Brunch) sind nicht mehr an fixe Zeiten gebunden. Allerdings gebe es zu allen Trends immer auch die gegenläufige Tendenz, in diesem Fall das Bedürfnis nach festen Strukturen oder Regeln. So spürt Romeiss-Stracke auch eine Renaissance des Gesellschaftslebens der Grand Hotels mit Kleiderordnung, Tea-Time, Table d'Hôte und Sitzordnung. Ebenso gibt es gleichzeitig das Bedürfnis nach Erlebnis wie auch der Wunsch nach Ruhe und Abschirmung von Reizen.

Ferien für Touristiker

Entgegen der aktuellen Meinung, die Familie und die dauerhafte Partnerschaft gewinne wieder an Bedeutung, ist für die Münchner Professorin das Zeitalter der Singles und der «Lebensabschnittsbeziehungen» noch nicht vorbei. Die Zahl der Alleinerziehenden und Familien mit Kindern aus verschiedenen Lebensabschnitten werde noch zunehmen. Weiter habe der Tourismus auf die Berufstätigen im Dienstleistungssektor einzugehen und ihnen Erlebnisse zu bieten, die sie sonst nicht erfahren: Natur, Körperlichkeit, Sinnenerlebnisse, Emotionen.

Die individuelle (Auto-)Mobilität wird weiter zunehmen. Werden keine Gegenmassnahmen ergriffen, profitieren davon Ferienziele, die leicht mit dem Flugzeug zu erreichen sind. «Nur die Dummen und Unterprivilegierten stehen im Stau», verkündete die Soziologin: «Die Schweiz kann sich darauf einrichten, dass das Publikum erheblich schlechter wird.»

Künstliche Ferienwelten

Das Bewusstsein von der Zerstörbarkeit der Natur hat dazu geführt, dass sich umweltfreundliche Tourismusangebote wie Dorfurlaub, Wanderurlaub, Ferien auf dem Bauernhof etc. immer besser verkaufen. Romeiss-Stracke glaubt zwar nicht, dass ökologischer Rigorismus dazu führen wird, dass die «bösen Touris» von der Natur ferngehalten werden und «Balkonien» zur einzig ökologischen Destination werde. Eine bewusstere Steuerung des Touristenaufkommens sowie die Schaffung von künstlichen Urlaubswelten und Ferienclub-Anlagen mit grossräumigen geschützten Naturarealen seien künftig jedoch nötig und irgendwann selbstverständlich.

Horx' Trendwelten

Für den Hamburger Zukunftsforscher Matthias Horx dominiert in unserer Gesellschaft der Megatrend «Soft-Individualismus» als Folge einer egozentrischen, lust- und reizbetonten Ära. In dieser Phase herrschen Einstellungen vor wie Gelassenheit, (soziales) Engagement, Freundschaft, Ehrlichkeit, Sinngebung, Spiritualität und (ökologische) Verantwortung.

Angesichts der Rezession ist eine «Philosophie der Knappheit und Ästhetik des Sparens» angesagt, ohne dabei ärmlich zu wirken. Im Gegensatz zu Romeiss-Stracke hält Horx die Single-Ideologie für überholt: die Familie feiere als Abwehrzelle gegen die Probleme der Zeit ein Comeback. Besonders wichtig sei auch die Freundschaft als ehe-überdauernde Beziehung. Die Grenzen zwischen Kindlichkeit und Erwachsenenkultur werde immer unschärfer, meint Horx. Auf der Suche nach Normalität und heiler Welt ziehe sich der Mensch zurück und fliehe in eine künstliche Traumwelt (Virtual reality).

«Das grosse Heimweh»

Der Heimweh-Trend bedeute die Rückkehr zum Echten, Heimat- und Naturverbundenen, Traditionellen. Ausdruck dieser Tendenz sei das Gastro-Konzept «Back & Brau», die Regionalküche, die Verwendung lokaler Frischprodukte etc. Umgekehrt komme aber auch hier der Gegentrend zum Anti-Geschmack, zur Geschmacklosigkeit und Peinlichkeit. Hässlichkeit wird zum Gestaltungsprinzip, «Ekelfood» zum Bekenntnis. Wieder stärker ins Blickfeld rücken auch die Alten. Zahlenmässig zunehmend, melden sie selbstbewusst ihre Ansprüche an das Freizeit- und Warenangebot an.

Polykulturelle Gesellschaft

Matthias Horx sieht die multikulturelle Gesellschaft (als Mischform) von der polykulturellen, in der verschiedene Gruppen, Clans, Ghettos und Ethnien nebeneinander existieren, abgelöst. Die heute brauchbaren Markteinteilungen seien deshalb bald überholt, die Gästesegmente nicht mehr klar trennbar. Laut Horx geht es heute darum, bestimmte «Situationen» anzubieten, welche dann von den verschiedensten Gruppen wahrgenommen werden können. So spricht zum Beispiel River-Rafting nicht nur junge, sportliche Menschen an, sondern junge und alte, sportliche und bequeme, Waserratten und Nichtschwimmer, Mutige und solche, die einfach etwas erleben wollen. Ebenfalls überholt ist die Einteilung nach Kaufkraft. Heute nächtigt der Vermögende im 5-Stern-Haus und isst einen Lunch im McDonald's. Abends besucht er die Oper und anschliessend Lokale vom Typ «Villa Wahnsinn».

CityNightLine

Komfortabler oder enger, aber immer günstiger

Seit dem Fahrplanwechsel verkehren auf den Strecken Zürich–Wien und Wien–Köln–Dortmund die neuen Hotelzüge «CityNightLine». Das neue Angebot ist deutlich günstiger als bisherige Schlafwagen-Verbindungen.

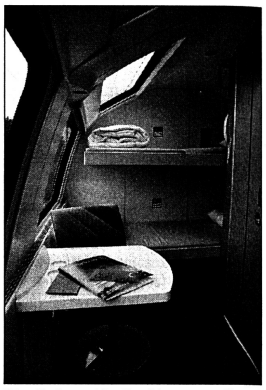
Rund 70 Prozent betrage der Buchungsstand der «CityNightLine»-Züge in den ersten Betriebswochen, meldet *Dagobert Nawroth*, Verkaufs- und Marketing-Direktor der «CityNightLine»-Betreibergesellschaft DACH-Hotelzug AG. Etwa diese 70 Prozent Auslastung seien nötig, um die Hotelzüge kostendeckend betreiben zu können. Und schwarze Zahlen sind – zumindest nach einer Anlaufphase – nötig, denn die DACH-Hotelzug AG als Joint-venture-Gesellschaft der Deutschen Bahn AG, der Österreichischen Bundesbahnen und der Schweizerischen Bundesbahnen geniesst keine Defizitgarantie ihrer drei Muttergesellschaften.

Die DACH-Hotelzug AG mit Sitz in Gümligen soll in den nächsten Jahren das angestaubte Image der Schlafwagen gründlich revidieren und sukkzessive ihr Angebot ausweiten. Ab Herbst wird neu die Verbindung Zürich–Hamburg ins Streckennetz aufgenommen; für 1996 ist Zürich–Berlin geplant. Weitere Verbindungen sind in Diskussion, DACH-Geschäftsführer *Edgar Ott* denkt unter anderem an Verbindungen nach Paris und Richtung Italien.

Funktionalität statt Luxus

Drei Komfortklassen bieten die neuen «CityNightLine»-Züge: Die Tourist-Klasse richtet sich vor allem an ein jüngeres, preisbewusstes Publikum. In Grossraumwagen bieten neigbare Liegesessel eher bescheidenen Schlafkomfort und wenig Intimität. Allerdings sind die Preise mit 99 Franken für die einfache Fahrt inklusive kleinem Frühstück unter denjenigen normaler Fahrkarten, zudem entfällt ein Liegewagenzuschlag.

Den eigentlichen Liegewagen gibt es im «CityNightLine»-Konzept nicht mehr.



Die Deluxe-Abteile bieten genügend Platz für eine komfortable Nacht.
Fotos: Stefan Renggli

Die nächsthöhere Klasse heisst «Komfort» und bietet Zweier- und eine kleine Anzahl Viererabteile. In den oberen Abteilen der neuen, sehr laufruhigen Doppelstockwagen sind die Platzverhältnisse wegen der Dachrundung ausgesprochen eng. Aber auch hier gelten günstigere Fahrpreise als in den bisherigen Schlafwagen: zwischen 160 Franken (Vierer-Abteil) und 321 Franken (Zweier-Abteil zur Alleinbenutzung) muss für die einfache Fahrt bezahlt werden.

Einzig die doppelt so grossen Abteile der «Deluxe»-Klasse bieten so etwas wie Hotelkomfort. Die mit Dusche/WC und zwei Einzelsesseln ausgestatteten Abteile bieten selbst bei einigen Gepäckstücken noch genügend Bewegungsfreiheit für eine Nacht. (Preise zwischen 297 und 466 Franken für die einfache Fahrt; alle Preise inklusive Frühstück.)

Der mitgeführte Bar- und Speisewagen bietet lediglich 18 Sitz- und einige Barplätze und dürfte der Nachfrage in vielen Fällen kaum zu befriedigen vermögen. Buchbar sind die Hotelzüge über das –Reservationssystem der Bahnen und damit auch über die Reisebüros. Zudem haben verschiedene Reiseveranstalter die «CityNightLine»-Züge in ihr Angebot aufgenommen. *STR*

Zuvorkommende Zugbegleiter vermitteln einiges an Hotelambience

TV-Serie «Die Direktorin»

Ganz Graubünden ist Madruns

Ein halbes Jahr lang flimmerte «Die Direktorin» über Schweizer Fernsehschirme, Ende Mai wurde nun die letzte von 26 Folgen ausgestrahlt. Der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und zwanzig Kurdirektorinnen und -direktoren nahmen den Abschluss dieser werbewirksamen TV-Serie zum Anlass, um an einer Medienorientierung in Bergün in einem «Kurzfilmfestival» die Sommerattraktionen Graubündens zu präsentieren.

FRANZ SPANNY

Durchschnittlich 800 000 Zuschauer haben seit November 1994 jeweils am Mittwochabend «Die Direktorin» gesehen und die mehr oder weniger spannenden Geschehnisse in «Madruns» mitverfolgt. Dass dieses Bergdorf mit seinen Naturschönheiten in Graubünden liegt, war unschwer zu erkennen – dafür sorgten schon die roten Waggons der Rhätischen Bahn und so mancher andere geographische Hinweis. So wurde «Die Direktorin» auch zu einem Aushängeschild für die «Ferienecke der Schweiz». Der Verkehrsverein Graubünden hat sich dies auch einiges kosten lassen. Jetzt gilt es, durch gezielte Marketingmassnahmen die Gunst der Stunde zu nützen und von der enormen Anklang gefundenen Sendung zu profitieren, denn «ganz Graubünden ist Madruns», so VVGR-Vizedirektor *Martin Vincenz*.

Mit «Bahn plus» nach Madruns

Bei vielen Menschen ist durch die Geschehnisse rund um «Die Direktorin» der Wunsch aufgekommen, dieses «Madruns» einmal persönlich kennenzulernen. Ihnen kann geholfen werden. Die Schweizerischen Bundesbahnen und die Rhätische Bahn schufen zusammen mit dem VVGR ein speziell auf diese TV-Serie ausgerichtetes «Bahn plus»-Angebot, das vom 1. Juni bis 29. Oktober erhältlich ist. Es beinhaltet neben der Reise von einem beliebigen Bahnhof der Schweiz nach Madruns/Bergün-Preda über Chur oder Davos einen «Madrunser Teller» mit der Bündner Spezialität «Capuns», ferner eine Broschüre zur Sendung mit Hinweisen für einen Rundgang zu den wichtigsten Drehorten dieser Serie, einen Kurzbeschrieb zum Bahnlehrpfad Preda-Bergün sowie den Eintritt ins Dorfmuseum Bergün. Von Zürich aus zahlt man für diesen Tagesausflug zu den Schauplätzen der «Direktorin» mit dem Halbtaxabo 61 Franken in der 2. und 89 Franken in der 1. Klasse. In Bergün ist man von diesem Angebot sehr angetan, erhofft man sich doch davon auch die Vermeidung einer Blechlawine von Tagesausflüglern. «Vielleicht sind auch manche Tagesausflügler von ihrem Kurzbesuch in Bergün so begeistert, dass sie später einmal hier ihre Ferien verbringen werden», hofft der Bergüner Verkehrsdirektor *Roger Fischer*.

Zwanzig Bündner Kurdirektorinnen und -direktoren präsentierten in Bergün/Madruns ihre Sommerattraktionen und sehen nun zusammen mit den Schauspielern Stephanie Glaser und Hannes Schmidhauser (vorne rechts) mit Optimismus der Sommersaison entgegen. *Foto: Franz Spanny*

Landschaft des Jahres

Furka-Grimsel-Susten gewählt

Die Naturfreunde-Organisationen Europas haben die Region Furka-Grimsel-Susten zur «Landschaft des Jahres 95/96» erkoren. Ziel der Auszeichnung sei die intensive Auseinandersetzung der Öffentlichkeit mit den Chancen, Problemen und Lösungsansätzen im Alpenraum. Alle zwei Jahre zeichnen die Naturfreunde International (NFI), die 600 000 Mitglieder repräsentieren, eine grenzüberschreitende Region Europas aus, die sie als besonders schutz- und erhaltenswürdig einstufen. 1995/96 wurden die Alpen ausgewählt, nachdem in der Vergangenheit die Regionen Bodensee, Neusiedlersee, Eiffel-Ardennen und die Odermündung gewählt wurden.

Wegen der grossen räumlichen Ausdehnung des Alpenraums wurden als exemplarische Modellregionen die Regionen Furka-Grimsel-Susten und Lesachtal/Kärnten bestimmt, anhand jener die Potentiale und Probleme alpiner Regionen einer breiteren Öffentlichkeit nähergebracht werden sollen.

Im Gebiet Furka-Grimsel-Susten werden im Projektjahr konkret folgende Massnahmen realisiert: Publikation eines Weitwanderführers, Wegsanierungen am Säumerweg Ulrichen–Griesspass, Instandstellung des Naturlehrpfads am Rhonegletscher, die Durchführung diverser Seminarien, eines regionalen Projektwettbewerbs sowie Angebote für sanfte Ferien. *STR*

SWISSORAMA

Öffentliche Gelder für die SGV. Bis 1997 hat die Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) einen Investitionsbedarf von 18,1 Millionen Franken. 8 Millionen benötigt sie für den Ersatz des technisch veralteten Motorschiffs «Waldstätter» (Baujahr 1949), 6,8 Millionen für Investitionen bei den Dampfschiffen und 3,3 Millionen für Erneuerungen. 8,8 Millionen bringt die SGV aus Eigenmittel auf, 7 Millionen bezahlen der Bund und die Kantone Luzern, Uri, Schwyz, Ob- und Nidwalden, wobei sich erstmals die Stadt Luzern mit 1 Million beteiligen soll. Die restlichen 2,3 Millionen Franken wollen die Dampferfreunde beisteuern. *JJA*

*

Tourismus-Verein Toggenburg gegründet. Vor kurzem haben Obertoggenburger Gemeinden, Kurvereine und Bahnen den Tourismus-Verein Toggenburg gegründet. Der Präsident der Vereinigung ist zugleich der Hauptinitiant *Roland Stump*. Bisher waren die Verkehrs- und Kurvereine von Alt St. Johann, Unterwasser und Wildhaus nebeneinander tätig. Der Tourismus-Verein Toggenburg soll die Verkehrsvereine ersetzen und die Arbeit der Kurvereine koordinieren. Im elfköpfigen Vorstand nehmen je zwei Vertreter der Kurvereine, je einer der beiden politischen Gemeinden sowie zwei Vertreter der Vereinigung Obertoggenburger Sportbahnen Einsitz. Bewusst offengehalten wurden die Statuten in Bezug auf eine allfällige Ausdehnung des Vereins. *r.*

Balair/CTA

Bleibt als Vermieter im Geschäft

Ab Herbst 1995 wird der Charterbetrieb von Balair/CTA bekanntlich auf Swissair für Langstreckenflüge und auf Crossair für Kurz- und Mittelstreckenflüge aufgeteilt. Der Name Balair/CTA jedoch bleibt weiterhin bestehen. Das Unternehmen werde, wie nach der Generalversammlung bekannt wurde, sich auf die Vermietung von Flugzeugen an beschränken. Die Swissair will alle Aktien der Balair/CTA übernehmen und hat den 7400 Aktionären (6 % des AK) ein Übernahmeangebot gemacht.
Von den rund 400 von der Übergabe betroffenen Balair/CTA-Mitarbeitern erhält ein Grossteil Arbeit im Swissair-Konzern. 46 der 66 Piloten haben einen auf zwei Jahre befristeten Vertrag mit Crossair angeboten bekommen. Von den 210 vollbeschäftigten Flight Attendants treten 162 in die Swissair, 2 in die Crossair über. Vom Bodenpersonal haben rund 60 bereits einen Arbeitsvertrag mit einem Betrieb des Swissair-Konzerns oder sind diesbezüglich in Verhandlung. *SJ*

Spanien

Euphorie führt zu Stornierungen

«Es wird ein gutes Jahr werden. Wir rechnen mit einer Zunahme der Besucher und Touristen um drei Prozent», prognostizierte der spanische Tourismusminister *Javier Gomez Navarro* noch vor wenigen Monaten. Für 1995 erwartet man 63,5 Millionen Besucher und 44 Millionen richtige Touristen. Die Osterferien haben diese Erwartungen zunächst bestätigt. Aber ganz so selbstverständlich ist der Positivtrend nun doch nicht. Vor allem deutsche und britische Touroperator sollen in Spanien um die 60 000 Flugplätze annulliert haben, weil die Nachfrage nun doch nicht so hoch sei wie angenommen. Auch scheinen andere Destinationen mit Billigangeboten verstärkt ins Blickfeld der Urlauber zu rücken. Die Schweizer Reiseveranstalter hatten für Spanien weniger euphorisch eingekauft, so dass Annullierungen von Charterflügen unwahrscheinlich sind.
WIE, Barcelona

Vorzeitiges Check-In

Andere Zeiten für jeden Flug

Das Check-In des Gepäcks am Vortag ist eine Spezialität von Schweizer Flughäfen. Es ist kinderfreundlich und verhindert an Spitzenwochenenden den Kollaps der Infrastruktur. Allerdings: Bei welcher Gesellschaft und für welche Flüge wie lange vorher eingecheckt werden kann, ist höchst unterschiedlich.

ROLF BÜHLER

Damit Warteschlagen am Check-In nicht noch länger werden und die Passagiere nicht noch früher am Flughafen sein müssen, bieten die Airlines an Schweizer Flughäfen die Möglichkeit der Abfertigung am Vortag des Abfluges. *Foto: Keystone*

Währenddem für Swissair- und Crossair-Flüge, aber auch bei Al Italia oder Delta in Zürich die 24-Stunden-vorher-Regelung besteht, ist das Check-In für die Balair erst ab 18.00 Uhr am Vorabend möglich, bei Singapore Airlines ab 19.30. American Airlines räumt dafür die Zeit von 17.00 bis 21.00 h ein. KLM oder Lufthansa haben je nach Abflugszeit und -ort verschiedene Regelungen. Und El-Al kennt das vorgezogene Check-In überhaupt nicht.
Mit nur einem Linienflugterminal und einem besonders im Winter gefragten Ski-Charterterminal sind die Regelungen in Genf-Cointrin überschaubarer. Ähnliches gilt für Basel. In Bern-Belpmoos gibt es kein Vortags-Check-In für Crossair und Air Engiadina, weil kein Raum zur Verfügung stehe, um das Gepäck über Nacht sicher aufzubewahren.

Sachzwänge machen's möglich

Warum diese Regelvielfalt in Zürich Kloten? Die Fluggesellschaften überlassen ihrem Handling Agent vom Flughafen ihr Passagiermanifest. Zu diesem gehören die Spezialwünsche: spezielle Sitze für Behinderte, Passagiere mit ärztlichem Attest, unbegleitete Kinder, Eltern mit Baby Baskets. Und längst nicht alle Airlines geben alle ihre Sitze im voraus frei: Damit fürs Check-In vor Abflug nicht nur «Restposten» erhältlich sind.
In Zürich wird die Wohltat des vorgezogenen Check-In nicht nur aus Servicegründen, sondern auch wegen der Infrastruktur gewährt: Die beiden Terminals haben unterschiedliche Spitzenzeiten. Währenddem zwischen 17.00 und 19.00 Uhr der Terminal A hart am Kapazitätslimit ist, herrscht im «B» die reine Idylle – und umgekehrt! Gerade vor einem Spitzentag (Ferienbeginn, Festtage) wird das vorzeitige Check-In ohne Wettlauf gegen die Uhr geschätzt: Es dauert bis 22.00 Uhr oder «so weit die Schlange reicht».

Airports ohne Vortags Check-In

Check-In gar über 24 Stunden hinaus? «Denkbar wäre es schon – aber bei täglich wiederkehrenden Flügen mit derselben Flugnummer wären uns Komplikationen sicher!» gibt *Jean-Claude Donzel* vom Swissair-Marketing zu bedenken. Überdies wäre mit Platzproblemen für die Gepäckaufbewahrung zu rechnen: «Wir hätten einfach keinen derart grossen Keller!» Andere Airlines scheinen an ihren grossen Heimatflughäfen überhaupt keinen zu haben: London, Paris oder Frankfurt kennen das vorgezogene Check-In jedenfalls nicht.
Die Frage der Sicherheit mag dabei im Raume stehen: Ob jemand, der seine dynami(ti)sche Fly/Rail-Fracht in Lausanne aufgibt, sich nicht eher davonzustehlen vermöchte als wer erst eine Stunde vor Abflug am Flughafen eincheckt? Die Schweizer Flughäfen sind dahingehend organisiert, dass «das System» besagte Koffer aus der Spezialablage erst beim Erscheinen des Passagiers am Gate abruft. Ist dies nicht der Fall, wird der Säumige ausgerufen (er/sie könnte ja bloss ein «allerletztes» Telefongespräch führen!) Bleibt der Passagier verschollen, wird ausgeladen: Pech, wenn dann fünf Container durchsucht werden müssen!

Check-In gibt Sicherheit

Vor Ostern hätten, so Jean-Claude Donzel, 10 bis 15 Prozent vorgängig eingecheckt. An klassische Feriendestinationen bei Schulferienbeginn im Kanton Zürich mögen es bis 25 Prozent sein. Oftmals nutzen «nicht unbedingt reiseerfahrene, dementsprechend sicherheitsbedürftige Familien» diesen Service, also Passagiere der günstigsten Tarifklasse ohne Anspruch auf garantierte Platzreservation. Pech für sie, falls in letzter Minute ein anderer Flugzeugtyp eingesetzt werden muss: Wohl wird das Reservationssystem bestmöglich auf den Raster der neuen Sitzplatz-Konfiguration gelegt. Tröstlich ist dann zu wissen: Sitzen wird man immer.

PANORAMA

50 000 Flugtarife zu Hause auf PC. SSR Reisen machte als erster Reisebüro in der Schweiz seine Flugdatenbank für Einzelkunden zugänglich. Seit dem 1. Juni haben die rund 100 000 Swiss-Online-Benützer (früher Videotex) den Zugang zu rund 50 000 Flugtarifen von SSR. Ohne Computer-Unterstützung ist es heute kaum mehr möglich, Tarifauskünfte zu erteilen oder Flugbuchungen vorzunehmen. Aus diesem Grund hat SSR Reisen vor anderthalb Jahren das Flug-Informations-System (FIS) eingeführt. Die EDV-Verarbeitung der Graumarkt-Tarife brachte eine enorme Entlastung für die Mitarbeiter. Nun hat SSR in Zusammenarbeit mit der Firma Online Travel das hauseigenes FIS Swiss-Online-fähig gemacht. Mit einer Suchmaske werden auch ungeübte Anwender durch das Programm geführt. Reservationsanfragen können dirket per Fax an SSR Reisen geleitet werden. Zusätzlich stehen am PC Informationen über Sonderangebote zur Verfügung und können Reisekataloge bestellt werden. *pd/r.*

*

Crossair fliegt nach St.-Tropez. Jeden Sonntag bis 8. Oktober bietet Crossair Flüge ab Genf nach St.-Tropez, Flugplatz La Môle, an. Zum Einsatz kommt ein Saab 340 Cityliner mit 33 Plätzen. Der rund einstündige Flug startet in Genf kurz nach 12.00 Uhr. Der Rückflug in La Môle erfolgt um 17.15 Uhr. In beiden Richtungen bestehen in Genf gute Anschlussflüge für Schweizer und verschiedene europäische Städte. La Môle liegt rund 15 Kilometer südwestlich von St.-Tropez. Der kleine Flugplatz war bisher mit Linienflügen nicht erreichbar und erscheint dank Crossair nun unter der Bezeichnung LTT in den offiziellen Flug-Reservationssystemen. *SJ*

*

USA: Luftfahrtbehörde rechnet mit Preissenkungen. Die amerikanische Luftfahrtbehörde Federal Aviation Administration (FAA) hat angekündigt, dass die Flugpreise innerhalb der USA im Verlauf des Jahres «weiter fallen». Sie rechnet aufgrund der zunehmenden Konkurrenz von Billigfluglinien mit Preissenkungen von nahezu 20 Prozent. Die etablierten Fluglinien wollen hingegen Preissteigerungen durchsetzen, weil ihre Verluste ansonsten zu hoch werden. *tdt*

Ostdeutscher Senioren-Reiseklub in der Schweiz

Beste Werbung für die Schweiz in Ostdeutschland

Während sieben Wochen reisen derzeit 28 000 ostdeutsche Senioren für jeweils fast eine Woche in die Schweiz. Bei fünf Übernachtungen in den Waadtländer und Walliser Alpen resultieren daraus rund 140 000 Logiernächte. Interessant an der Aktion ist vor allem die längerfristige Werbewirkung im Osten Deutschlands.

STEFAN RENGGLI

Die 28 000 Deutschen aus den neuen Bundesländern sind für den Schweizer Tourismus ein Ereignis, das in dieser Grössenordnung kein Vorbild hat. Selbst *Klaus Lenk*, Geschäftsführer des veranstaltenden Reiseklubs für Senioren, wurde vom Andrang überrascht: anstelle der erwarteten 18 000 Anmeldungen haben 28 000 Senioren aus den neuen Bundesländern die Schweiz-Reise gebucht. Die siebentägige Reise mit fünf Übernachtungen in der Schweiz und einer Nacht auf der Hinreise in Österreich bietet der Reiseklub im Doppelzimmer für bescheidene 770 Deutsche Mark inklusive aller Ausflüge (ohne fakultative Bergbahnen und Getränke) an.

Klar kalkulierbare Kosten

Die äusserst knapp kalkulierten Preise für Übernachtungen und Verpflegung lösten zuerst weder bei der Schweiz Tourismus in Zürich noch bei den Hoteliers Begeisterung aus. Die Suche nach Hotels in Ferienorten des Waadtlandes und des Wallis gestaltete sich denn zu Beginn auch nicht ganz einfach, wie *Marc Wildbolz* von Holiday Consulting & Travel in Worb gesteht, der die Hotels akquiriert hat: Den Hoteliers – mehrheitlich aus dem 3-Stern-Segment – mussten die tiefen Preise erst eindringlich schmackhaft gemacht werden. Die garantierte Auslastung während fünf Nächten pro Woche in der Zwischensaison sowie die klar kalkulierbaren Kosten für die Hoteliers vermochte schliesslich genügend Bettenkapazitäten verteilt auf 14 Orte zu mobilisieren. Für die Hotels brachte dies zumindest einen Kostendeckungsbeitrag für ohnehin anfallende Fixkosten.

Zufriedene Organisatoren kurz vor Ende der mehrwöchigen Aktion (von links): Marc Wildbolz, Holiday Consulting & Travel in Worb; Dieter Toth von Eurotours in Kitzbüel/A mit drei Mitarbeitern; Klaus Lenk, Geschäftsführer des Reiseklubs und Stephan Heuberger, Schweiz Tourismus Berlin. *Fotos: Stefan Renggli*

Reiseklub für Senioren

Anlass für den ostdeutschen Grossaufmarsch ist das 8. Seniorenfest des Reiseklubs für Senioren. Der Veranstalter VSR Reisen ist eine 1991 gegründete GmbH mit enger Beziehung zur Volkssolidarität, einer Organisation aus der Ex-DDR, die den Systemwechsel überlebt hat und heute als Verein 520 000 Mitglieder zählt.
Jährlich führt der Reiseklub für Senioren eine grossangelegte, möglichst seniorengerechte Auslandreise – das Seniorenfest – durch, die auch für die bescheidenen Geldbeutel ostdeutscher Rentner erschwinglich ist. VSR Reisen hat danebst ein ganzjähriges Reiseprogramm mit rund 110 Reiseangeboten. Ein Teil der erwirtschafteten Mittel fliesst zurück in die Arbeit der Volkssolidarität. *STR*

Nicht die direkten tourismuswirtschaftlichen Auswirkungen des Grossanlasses stehen im Vordergrund, sondern die längerfristigen Multiplikatoreffekte durch die 28 000 Schweiz-Reisenden.

Breite Werbewirkung

Die ostdeutschen Senioren haben in der Schweiz erwartungsgemäss keine grossen Geldbeträge ausgegeben. So wurden denn auch verschiedentlich von Schweizer Touristikern Bedenken geäussert, die in dieser Form des preisgünstigen Massentourismus eine Gefahr für das Image der Schweiz als Land für Qualitätstourismus sahen. *Stephan Heuberger*, Geschäftsführer von Schweiz Tourismus in Berlin, hält entgegen: «Die Hauptwirkung der Aktion liegt weniger in den direkten Einnahmen durch die 28 000 Senioren. Vielmehr ist dies als langfristige Investition in den Tourismus aus den neuen deutschen Bundesländern zu werten: Nicht diese Senioren werden die Schweiz wieder besuchen, aber ihre Reiseschilderungen werden Nachkommen, Freunde und Bekannte zu einer Schweiz-Reise motivieren – Leute im erwerbsfähigen Alter mit höherem Ferienbudget.»

REKLAME

Yves de Gunten,
Hôtel du Signal, Chexbres,
profitiert von:
FIDELIO
Frontoffice
vom Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 733 74 00

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

«Vom Bittsteller zum Partner – der richtige Umgang mit Banken»

Datum/ Kursort: 5. Juli 1995, Zürich

Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr

Referent: Thomas Bruppacher, Herisau

Teilnehmer: UnternehmerInnen

Kursziel: Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken. Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anwenden lernen. Finanzierungsgrundsätze kennenlernen.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.– (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.– (inkl. MwSt)

«Die Liquidität – der Atem der Unternehmung»

Datum/ Kursort: 5. Juli 1995, Zürich

Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr

Referent: Thomas Bruppacher, Herisau

Teilnehmer: UnternehmerInnen

Kursziel: Bedeutung der Liquidität erkennen. Einflussfaktoren definieren, welche die Liquidität beeinflussen. Liquiditätsplan erstellen.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.— (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.— (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44

74906/84735

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung
HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

«Messen und Workshops – Kontaktplätze zur Kundenpflege und Kundengewinnung»

Datum/ Kursort: 20. Juni 1995, Baden

Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr

Referent: Walter Rohrer, Ebmatingen

Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative MitarbeiterInnen

Kursziel: Durch planmässiges Vorgehen, dynamische Präsenz und sorgfältige Nachbearbeitung die Messebeteiligung erfolgreich umsetzen.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 410.– (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 350.– (inkl. MwSt)

«Kreative Verkaufsförderung»

Datum/ Kursort: 25. Juli 1995, Zürich

Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr

Referent: Dr. Peter Kühler, Bern

Teilnehmer: Führungskräfte, Kader im Verkauf (F&B, Beherbergung, Seminar/Konferenz)

Kursziel: Nach dem Kurs kann der Teilnehmer:
- besser mit dem Käufer (Gast) umgehen
- eine grössere persönliche Wirkung entfalten
- ein besseres Verkaufsgespräch führen
- aus einer Vielzahl von Anregungen Ideen umsetzen
- attraktive Verkaufshilfen einsetzen

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.— (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.— (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44

76778/84735

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung
HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.
Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

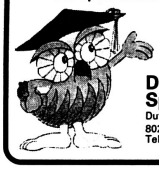
BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG
Infoline
Fon 01-363 23 90

Italienisch in Italien
Spezialkurse für **Hotellerie und Gastgewerbe** in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung: A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Französisch in Lausanne
Tages-, Abend-, Ferienkurse – Diplome
Kurze und längere Perioden
Die spezialisierte Schule für Französisch
INSTITUT RICHELIEU
7, rue du Clos-de-Bulle 1000 Lausanne 17
Tél. 021/323 27 18 Fax 021/311 05 19

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annemarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!
16 Sprachen in 25 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene und Sprachferien für Schüler

Gratis-Farbkataloge
Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Postfach 14
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44

Französisch
für das Gast- und Hotelleriegewerbe
Branchenorientierte Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.
Info: CCIEL – F 79370 Celles s/Belle,
Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

Vorbereitung auf Wirteprüfung
Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.
Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91
Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs.
8579
Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen – die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV
– Bern 031 370 41 11
– Spiez (NOSS) 033 54 23 51
– Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
– Lausanne 021 323 28 95
– Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV
– Deutsche Schweiz 031 370 41 11
– Suisse Romande 027 320 03 32
– Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
– Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche
027 41 12 23

Sprachschulen. Weltweit!
PRO LINGUIS
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.
Bergstr. 60, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN
- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28
71806/328405

Lex Friedrich

Über Aparthotels zieht Morgenröte auf

Vage keimt bei Hoteliers und Aparthotel-Besitzern der alte Wunsch wieder auf, durch Teilverkäufe oder Zimmereinzelverkäufe ihre maroden Betriebe wieder in Schwung zu bringen. Voraussichtlich bringt eine Lockerung der Lex Friedrich aber nur mässig neuen Schwung und ausländische Investoren.

BETTINA MUTTER

Die Lockerung der Lex Friedrich wirkt sich auf den Kauf von Apartments durch Ausländer nur mässig aus. *Foto: ex-press*

Die Lex Friedrich wurde 1985 als verschärfte Lex von Moos, beziehungsweise Lex Furgler eingeführt, um dem als «Ausverkauf der Heimat» bekannt gewordenen Phänomen vorzubeugen. Touristisch sieht die Angelegenheit heute etwas subtiler aus: Man hätte gerne wieder etwas mehr (ausländische) Investoren gesehen, und fürchtet sich weniger vor den «bösen ausländischen Käufern» als vielmehr vor dem «Ausverkauf an die einheimische Betonmafia».

Verläuft auch in den Tourismusregionen der Abstimmungskampf nach wie vor relativ flau, sind jene Stimmen doch nicht zu überhören, die betonen, dass die Lex Friedrich den Tourismuskantonen – vorab Graubünden, Tessin und Wallis – viel unvorhergesehene und unliebsame Nebenerscheinungen bescherte: Wenn *Otto F. Loretan*, Walliser CVP Grossrat und Gemeindepräsident von Leukerbad, von einer «falschen Strukturpolitik» spricht, so meint er genau jenen Effekt, der so viele Bergdörfer ihr Angesicht gekostet hat: Während in Tourismuszentren der Boden rar wurde und die Lex Friedrich mögliche Grundstück- und Wohnungsverkäufe an Ausländer scharf begrenzte, setzte die Spekulation und das Feilschen um die unberührten Flecken ein: Chaletdörfer und ein Zuviel an oft leerstehenden Aparthotels sind das Ergebnis.

Neue Anreize schaffen

Vor allem das Wallis bekundet heute Mühe, seine 230 000 Gästebetten zu füllen, der im Zentral- und Unterwallis aufgeblähte Immobilienmarkt bekam den Crash der vergangenen Jahre schwer zu spüren und steckt jetzt tief in der Baukrise. Und nicht nur der Walliser Hotellerie stehe das Wasser bis zum Hals, urteilt *Otto Kuonen*, Präsident des Walliser Hoteliervereins.

Die Lockerung der Lex Friedrich ist für Immobilienhändler, Hoteliers oder Zweitwohnungsbesitzer sicher kein Startschuss, um allenfalls Schlange stehende Käufer zu befriedigen, denn diese sind deutlich zurückgegangen. Es geht vielmehr darum, «Altlasten» endlich bewirtschaften zu können: Sei es im Wiederverkauf älterer Wohnungen (an Ausländer), deren (ausländische) Besitzer heute bereits auf den Markt drängen, um ihre Wohnungen künftig an andere Nichtschweizer weiterverkaufen können. Oder sei es, indem man auf die Suche nach neuen Absatzkanälen geht.

Für *Claudine Amstein*, Zentralsekretärin der Federation romande immobilière, stellt die Lockerung der Lex Friedrich in Tourismusregionen für den Zweitwohnungssektor freilich nicht den Hauptgewinn dar, sie hofft aber auf Stimmungsumschwung: «Viele Käufer und Investoren haben sich der restriktiven Bestimmungen wegen abgewandt, künftig wird die grössere Durchlässigkeit neue Möglichkeiten schaffen.» Möglichkeiten, die *Albert L. Petermann*, Zentralsekretär der Schweizer Fachprüfungskommission der Immobilien Treuhänder konkret benennt: «Leute aus dem Immobiliensektor, der Hotellerie und Parahotellerie müssten doch bei ausländischen Investoren neue Interessen wecken.»

Chance für die Parahotellerie?

Trotz Fehlen einer aktuellen Parahotellerie-Statistik steht fest, dass die Logiernächte in der Schweiz 1993/94 gesamthaft erneut zurückgegangen sind. Eine steigende Anzahl bereits geschlossener Hotels und Apartbetriebe lassen eine «Strukturbereinigung» weiter Realität werden. Die Idee, marode Betriebe mittels Teilverkäufen an Ausländer zu refinanzieren, die Leitung des Hauses aber in eigenen Händen zu halten und mit der gewonnenen Substanz auch die Betriebsführung zu verbessern, ist deshalb naheliegend, wenn auch nicht neu und keinesweg einfach zu bewerkstelligen. *David A. Nouri*, Sporthotel Primerose au Lac, Schwarzsee regt an, nach der Lockerung der Lex Friedrich ausländischen Unternehmer, die Zutritt zum Schweizer Bodenmarkt erhalten, als Miteigentümer zu locken: «Wir sollten der Hotellerie sowie der Parahotellerie erlauben, Zimmer oder Wohnungen an Ausländer verkaufen zu dürfen, unter der Bedingung, dass das Management in unseren Händen bleibt.» Solange diese Praxis nicht spekulative Züge annimmt, würde dem – immer im Rahmen der revidierten Lex Friedrich – nichts im Wege stehen.

Im Aparthotelbereich sollte dies schon früher der Schlüssel zur Rendite sein. Erfahrungsgemäss seien solche Lösungen aber zum Scheitern verurteilt, weiss *Rudolf A. Schmidt*, Präsident des Hoteliervereins Graubünden: «Es gibt genügend leuchtende Beispiele in der ganzen Schweiz, die zeigen, dass die Miteigentümer und die Hotelführung sich bald einmal nicht mehr einig waren». Der Gedanke, Hotelzimmer zu veräussern, dürfe zudem nicht als blosse Refinanzierungsmöglichkeit des Betriebs angepriesen werden. «Was passiert in Berghotels mit Saisonbetrieb? Gewisse Betriebe müssten besser schliessen», so Schmidt.

US-Auktions-Modelle?

David A. Nouri kämpft indes weiter: Man dürfe jetzt nicht den Teufel an die Wand malen. Er zeigt sich zuversichtlich und wirbt für die rasche und vollständige Aufhebung der Lex Friedrich. Seine Lösung für defizitäre Hotelbetriebe und leerstehende oder schlecht ausgelastete Aparthotels belegt er mit einem amerikanischem Modell, wo seit Jahren im Auktionssystem Zimmer oder Einheiten von Aparthäusern veräussert werden. «Der Auktionssystemverkauf für Immobilien wäre dann eine reale Möglichkeit, den momentanen Zuständen entgegenzuwirken». Dass der Betrieb trotzdem funktioniere, könne man unter Beweis stellten. Und provokativ stellt er die Frage: «Warum soll ein Hotelier nicht das Recht haben, seine Zimmer einzeln zu verkaufen, unter der Bedingung, dass die Betriebsführung ihm überlassen ist?» Er wäre bereit, Zimmer und Apartments schon morgen unter den Hammer zu bringen. *Mitarbeit: Alexander P. Künzle*

Übergangsregelung für Aparthotels

Unter der bestehenden Regelung der Lex Friedrich muss ein Apartmeht hotelmässig bewirtschaftet werden, damit die Bewilligung für den ausländischen Käufer gegeben wird. Die Verpflichtung ist dann Teil des Stockwerkeigentümervertrags, oder steht sogar im Grundbuch. Diese Verpflichtung dürfte nun nicht (sofort) wegfallen. Deshalb ist in der Revision eine entsprechende Übergangslösung vorgesehen, sonst könnte es passieren, dass die entsprechenden Apart-Hoteliers am 26. Juni plötzlich auf dem trockenen stünden. *APK*

Lex Friedrich

Schwächung oder mehr Dynamik für Hotellerie?

Was sollen Hoteliers von der Revision der Lex Friedrich halten? Manche befürchten eine Schwächung gegenüber der Parahotellerie, andere hoffen dank Deregulierung auf etwas mehr Dynamik. Am 25. Juni stimmt das Volk über eine Lockerung der Lex Friedrich ab.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Bei der Lex Friedrich treffen sich die aufgehäuften Probleme der Destination Schweiz wie kaum in einer anderen Sachfrage: Attraktivität der Schweiz, Bau- und Immobilienkrise, Preisniveau und Konkurrenz zwischen Hotellerie und Parahotellerie.

Als im Herbst 1994 das Parlament eine «kontrollierte Öffnung» respektive eine Teilrevision der Lex Friedrich guthiess, kündigten die Schweizer Demokraten das Referendum an, über das am 25. Juni abgestimmt wird. Die Hotelbranche ist dabei geteilter Meinung: Es gibt (Apart-) Hoteliers, die endlich Morgenluft wittern, was den (Wieder-)Verkauf ihrer Apartments oder Zimmer betrifft. Andere fürchten hingegen, dass durch wiederaufgenommene Bauaktivität bald noch mehr leerstehende Ferienwohnungen anfallen.

Was den «Ausländereffekt» betrifft, zielt die bestehende Lex Friedrich ins Leere, da nur noch wenig Ausländer überhaupt an Schweizer Boden interessiert sind. Die Hotellerie jedoch muss sich vielmehr vor der inländischen Betonlobby fürchten, die immer wieder Dumme (Ausländer) findet, die trotz allem noch bereit sind, schweizerischen alpinen Baulöwen Kredite vorzuschiessen. Die Fewo bleiben auch künftig Gegenstand von Bewilligungspflicht und kontingentiert, was die Hoteliers beruhigen sollte. *Fritz Ebner*, Sekretär des Vorortes, meint hinsichtlich der Ferienwohnungen: «Es bleibt in der revidierten Fassung beim aktuellen Recht. Die Gesamtzahl der Bewilligungen, die im Gesetz festgelegt ist, wird jedoch etwas erhöht.»

Internationale Hotelketten

Ausländische Unternehmer hingegen werden künftig keine Bewilligung beim Immobilienkauf mehr brauchen, wenn sie der Ausübung einer wirtschaftlichen Aktivität dient. Diese Erleichterung ist ein doppelschneidiges Schwert: Zwar dürften damit willkommene Hotelinvestoren neuen Schwung in die bestehende gewerblichen Hotelstrukturen bringen. Aber es könnten auch internationale Hotelketten sein, die den erleichterten Zugang zum Alpen-Erholungsgebiet für das Aufstellen von Leisure-Resorts nutzen möchten. Das wäre dann eine echte Konkurrenz zu den bestehenden Betrieben. Auch die Beteiligung von Ausländern an schweizerischen Immobiliengesellschaften wäre keinen Beschränkungen mehr unterworfen. Das heisst, eine deutsche oder französische Hotelkette könnte einfacher als heute mit amerikanischen Investoren in den Schweizer Alpen zusammenspannen. Unternehmen wie Steigenberger oder Accor, die Betriebsstätten auch im Ausland halten, durften ja gemäss Gesetz jetzt schon Liegenschaft in der Schweiz erwerben. Nur blieb das ein theoretischer Wert, denn Hotelketten kaufen bekanntlich selten selbst, sondern finden Investoren und beteiligen sich höchstens in Minderheitspaketen.

Interhome: Unverkäuflich

Für *Bruno Franzen* von Interhome kommt die Idee, die Lex-Friedrich-Lockerung als Refinanzierungsmöglichkeit zu nutzen, zum falschen Zeitpunkt: «Diese Idee kann zur Zeit kein Rezept sein für Hotellerie oder Parahotellerie. Für derartige Lösungen ist es zu spät.» Auch wenn sie bestechend einfach und verlockend klingt, scheint die Umsetzung tatsächlich schwierig, wie der jüngste Fall zeigt: Das «Happy Rancho» in Laax, das trotz einer arabischen Finanzspritze Konkurs anmelden musste und jetzt auf Käufer wartet. *BM*

Hotel Diana Luzern

Weiteres Hotel in Urs Karlis Imperium

Auf den 1. Dezember geht das Luzerner Kleinhotel Diana an *Urs Karli* über. Der Luzerner Hotelier, dem bereits die Hotels Astoria und Schiller in Luzern, der «Martinshof» in Zuchwil SO sowie einige Bars und Restaurants gehören, war der Wunschkäufer des bisherigen Eigentümers *Hans K. Müller.* Der 59jährige Müller will sich altershalber zurückziehen. Es gebe keine Nachfolger und es ständen grosse Investitionen an, begründete er den Verkauf. Das Hotel mit 39 Zimmern und 75 Betten befindet sich seit 1909 in Familienbesitz. Müller will sich künftig vermehrt musisch betätigen, will sich aber auch weiterhin der Schulung im Hotelfach widmen. Er war rund 15 Jahre lang Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). Bis spätestens im Frühjahr 1997 plant Urs Karli die Neueröffnung des nahe dem Bahnhof gelegenen Hotels Diana. Dabei soll die schöne Fassade und die Zahl der Zimmer erhalten bleiben. Hingegen werde das Innere umfassend erneuert. Das 3-Stern-Haus soll auf 4-Stern-Standart angehoben werden.

Brisant ist der Handwechsel insofern als Karli vor Jahren wegen Differenzen um die Hotelklassifikation aus dem Hotelierverein ausgetreten war. Diana-Verkäufer Müller war damals nicht nur als «Sternli-Müller», sprich Präsident der Klassifikationskommission des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) bekannt, sondern ist auch heute noch Präsident des Hoteliervereins der Stadt Luzern. Dies habe beim Kauf keine Rolle gespielt, sagte Karli. *JJA*

HOT-TELL

Drei Gastwirtschaftsbetriebe in Graubünden werden versteigert. Die Rezession zeigt Auswirkungen. Im Amtsblatt des Kantons Graubünden wurden gleich drei Gastwirtschaftsbetriebe zur Versteigerung ausgeschrieben: das Hotel Sonnenhalde in Wiesen mit einem betreibungsamtlichen Schätzwert von 1,1 Millionen Franken und das Restaurant Calanda in Untervaz, das von Amtes wegen auf knapp über 1 Million geschätzt wird. Ebenfalls in finazielle Schwierigkeiten ist das Restaurant Riva in Laax geraten, weil die Riva AG dem Happy Rancho ein unverantwortbar grosses Darlehen gewährt hat, welches nun nicht mehr einzutreiben ist. Dem von Pächtern gut geführten Restaurant Riva wurde nun eine Nachlassstundung gewährt, um den drohenden Konkurs noch abwenden zu können. *FS*

*

Österreich: Gästeschwund bis ins Jahr 2000. In Österreich hält die Talfahrt des Tourismus nach Expertenansicht an. «Man muss befürchten, dass die Zahl der Übernachtungen in diesem Jahr noch einmal um 7 Millionen zurückgeht», skizziert *Helmut Peter*, der Präsident der Österreichischen Hoteliersvereinigung (ÖHV), das laufende Geschäft. Schon 1994 schrumpfte das Volumen um 3,7 Prozent auf 122,4 Millionen Übernachtungen, das Aufkommen aus dem Ausland sank sogar um 4,8 Prozent auf 92,2 Millionen. Der Fachmann glaubt, dass der Gästeschwund weiter anhält. Peter: «Billige Fernreisen und der Währungsverfall in Herkunfts- und Konkurrenzländern lassen befürchten, dass die Zahl der Nächtigungen bis zum Jahr 2000 auf 100 Millionen schrumpft.» *tdt*

REKLAME

hogatex

Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hogatex fenner ag HOTEL · COMPUTER · SYSTEME
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

WERBEHAUS ZÜRICH.

Warum jetzt die Löcher auf Ihrem Käse-Buffet verschwinden:

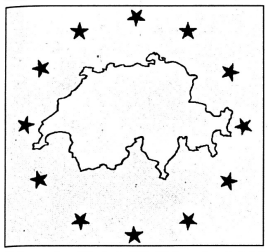
Für Ihr Restaurant und Hotel gibt es nun den lückenlosen Käse-Service! Denn die Gastro Käse-Service AG stellt sich ganz auf den individuellen Käseverbrauch Ihres Betriebes ein. Feine Käse-Spezialitäten in einer grossen Vielfalt liefern wir Ihnen in Kühlcamions direkt ins Haus zusammen mit dem erfolgreichen Grossverbraucher-Sortiment der «Fromageries Bel». Sprechen Sie mit uns über den gewünschten Lieferrhythmus – über die Verpackung, Grösse und Menge einer Käsesorte. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

KÄSE-SERVICE
GASTRO
SERVICE-FROMAGE

Gastro Käse-Service AG, Abtwilstrasse 14, 6275 Ballwil, Telefon 041 89 01 18, Fax 041 89 38 64

Verlangen Sie noch heute unseren vielseitigen Sortimentskatalog!

Saisonnier-Statut



Saisonnier-Statut: Die Schweiz gleicht sich Europa an. *Foto: Comet*

Neuer Status für Ausländer

Das Saisonnier-Statut hat ausgedient. Eine neue Ausländerregelung geht in die Vernehmlassung: das Kurzaufenthalter-Statut für EU- und Efta-Angehörige.

Die neuen Kurzaufenthalter-Bewilligungen sind kontingentiert wie bisher die Saisonbewilligungen. Nach wie vor gilt der Vorrang des inländischen Arbeitnehmers und der Grundsatz gleicher Arbeits- und Lohnbedingungen. Der Nachzug der Familie ist vorläufig noch nicht möglich, dürfte aber innerhalb der bilateralen Verhandlungen zwischen der Schweiz und der EU bald Tatsache werden. Entscheidend für den Bundesrat ist bei dieser neuen Regelung das sogenannte 3-Kreis-Modell, das die Angehörigen aus EU- und Efta-Staaten bevorzugt. Leidtragende sind Arbeitskräfte aus Ex-Jugoslawien, von denen einige wenige noch bis 1996 zu Lasten der kantonalen Kontingente Aufenthaltsbewilligungen für maximal neun Monate erhalten. Die Bewilligung dauert maximal zwölf Monate und kann bei der gleichen Stelle noch einmal um ein Jahr verlängert werden. Soll das Arbeitsverhältnis weiter fortgesetzt werden, kann die Jahresaufenthalter-Bewilligung beantragt werden oder der Arbeitnehmer muss sechs Monate unterbrechen. Die sechsmonatige Karenz kann bei einem anderen Arbeitgeber überbrückt werden. Ein Stellenwechsel mit wiederum maximal zwei mal zwölf Monaten ist ebenfalls eine Möglichkeit. Nach 36 Monaten innert vier Jahren ist eine Umwandlung in eine Jahresbewilligung möglich. Der Bundesrat will 130 000 von 143 310 Bewilligungen freigeben, für erstmalige Jahresbewilligungen 17 000. *VY*

Arbeitsmarkt

Weniger Saisonniers für den Sommer

Massive Umsatzeinbussen: Währungssturz, Mehrwertsteuer oder drohende Nacht- und Sonntagsarbeit-Zuschläge bedrängen die Hotellerie weiterhin. Doch Personalabbau ist nicht nur eine generelle Rationalisierungsmassnahme, sondern auch eine Sparmassnahme angesichts einer ungewissen Sommersaison.

BETTINA MUTTER

Am Beispiel des Kantons Wallis lässt sich eindrücklich aufzeigen, welche Auswirkungen die Rezession mit all ihren Nebenerscheinungen, Rationalisierungsmassnahmen und der Hartwährungspolitik für die Sommersaison im Personalbereich hat. *Marco Dini*, Chef des Walliser Arbeitsamtes: «Die Hoteliers verlangen immer seltener 9-Monats-Bewilligungen. Sie sind vorsichtiger geworden, stellen Personal kurzfristiger und für eine kürzere Dauer ein.» Gegenüber 1636 9-Monats-Bewilligungen erteilte das Wallis für den vergangenen Winter 2590 Kurzaufenthalts-Bewilligungen (4 Monate). Gegenüber den Jahren 1992 bis 94 seien aber auch diese entsprechend gesunken: «Es spielen verschiedene Faktoren zusammen, fest steht aber, dass ganz klar weniger Personal eingestellt wird und die Leute dann noch mehr Überstunden machen.»

Sommer-Sparrunde

Wie machen Hoteliers das wett, was ihnen die Börse, die Mehrwertsteuer oder attraktive Auslandangebote bescheren: Mit Sonderangeboten, pfiffigen Werbeideen und Kampfpreisen, mit Kassieren von Fremdwährung? Sicher, doch im Brennpunkt der Diskussion stehen nach wie vor die schlichten Worte «Sparen und Rationalisieren». Massnahmen, die nicht spurlos am Personal vorbeigehen. Die Frage, ob die kommende Sommersaison, nach einem Winter mit rund 8 Prozent Umsatzeinbusse, noch einige Unbekannte in sich birgt, Hoteliers im Personalbereich zu Einsparungen zwingt, wurde mit unterschiedlicher Offenheit beantwortet. Keiner der regionalen Vertreter dementierte, dass auch in seiner Gegend oder in seinem Betrieb auf die Sommersaison hin eine erneute Sparrunde, vor allem im Personalbereich angesagt sei.

Warnung vor Qualitätsverlust

Beat Anneler, Präsident des Hoteliervereins Berner Oberland, sieht in dieser «Sparidee» sicher kein Rezept, um die Engpässe zu überwinden, anerkennt aber, das dies auch in seiner Region der Fall ist.

Einbussen hatte auch die Walliser Hotellerie zu erleiden, entsprechend unsicher sind die Prognosen für den Sommer. *Silvan Bumann*, Präsident des Hoteliervereins Saas-Fee (Hotel Ambiente und Hotel Dala) macht keinen Hehl daraus, dass in der Saaser Hotellerie für die Sommersaison 1995 generell weniger Personal eingestellt wird, immer mit einigen Ausnahmen natürlich: «Zahlreiche Betriebe, darunter auch Kleinbetriebe, werden 1 bis 2 Stellen einsparen.» Dies wohl weniger in der Küche, sicher aber an der Réception und im Service, wo weniger Saisonniers eingestellt würden: «Dies betrifft vor allem deutsches, holländisches, norwegisches oder schwedisches Personal.»

Das drohende Hotelsterben

Otto Kuonen, Präsident des Walliser Hoteliervereins (Hôtel du Rhone in Martigny): «Allgemein wird die Hotellerie bereits aus allen Ecken attackiert, Qualität, Service und Preispolitik sind massiv unter Beschuss. Es ist doch längst alles gesagt», wehrt er ab. Was allfällige Personaleinsparungen angehe: «Die haben wir schon lange gemacht.» Stellvertretend für die Branche stellt Kuonen abermals fest: «Wenn der Schweizer Franken nicht sinkt, werden weiterhin Betriebe eingehen.»

Den Hammerschlag, den Lira und Dollar vor allem den grossen Tourismusstationen und der Nobelhotellerie verpasst haben, sehen einzelne Hoteliers auch als Signal, ihre Personalpolitik kundzutun: *Markus Hauser*, Präsident des Hoteliervereins St. Moritz (Hotel Hauser): «Selbstverständlich muss ich Personal einsparen.» Die 15prozentige Einbusse, die sein Betrieb in der Wintersaison bis Ende März einstecken musste, sei angesichts gleichbleibender Kosten anderweitig kaum wettzumachen: «Die Lohnkosten sind im Verhältnis zum Umsatz viel zu hoch und untragbar geworden.» Seine 50köpfige Mannschaft werde er auf die Sommersaison hin um zwei Personen verkleinern. Gerade im Servicebereich würden immer häufiger «Menschen durch Maschinen ersetzt». Freilich nur soweit, dass man die Qualität aufrecht erhalten könne. Dies aus dem simplen Grund, dass Anschaffungs- und Unterhaltskosten in keinem Verhältnis zu den stets steigenden Personalkosten stünden. Auch *Joseph Rucki*, Präsident des Hoteliervereins Zug (Hotel Löwen au Lac), will für die Innerschweiz nicht ausschliessen, dass Kürzungen beim Personal der Fall sein werden; wenn auch nicht derart massiv, wie in den Krisengebieten der Romandie, im Wallis oder in Graubünden.

Volle Tische oder leere? Die Hoteliers stehen vor einer unsicheren Sommersaison und wollen sparen. Die Saisonniers müssen deshalb mit Personalabbau rechnen. *Foto: Felix Widler*

Gegen Druckversuche beim Personal

Die Arbeitnehmergewerkschaft Union Helvetia (UH) warnt davor, das Personal unter Druck zu setzen und als «Sparmassnahme» den Personalabbau zu propagieren. Es sei stossend, dass mit weniger Leuten gleich viel produziert werde. Die Meldungen von steigenden Personalkosten und sinkenden Umsätzen müssten mit Betriebsrechnungen und Stellenplänen belegt werden können.

UH-Zentralsekretär *Karl Eugster* hält drohenden Entlassungen oder anderen Rationalisierungsmassnahmen im Personalbereich Zahlen und Statistiken entgegen und warnt vor einem weiteren Stellenabbau im Bereich qualifizierter Mitarbeiter: «In den letzten drei Jahren wurden, verglichen mit den Umsatzrückgängen, wesentlich mehr stellen im Schweizer Gastgewerbe abgebaut.» Faktisch stünden nämlich den rund 20 000 abgebauten Stellen 20 000 Arbeitslose gegenüber. Dieser Darstellung widerspricht *Christian Hodler*, Vizedirektor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): «Eine breit abgestützte Untersuchung in Luzern hat klar ergeben, dass beispielsweise viele Tausende von statistisch ausgewiesenen stellensuchenden Köchen in der Praxis sektoriell angelernt sind. Es handelt sich also folglich nicht um qualifizierte Leute, die auf der Strasse stehen, sondern mehrheitlich um unqualifizierte Arbeitskräfte.» Die Studie wurde vom SHV übrigens in Zusammenarbeit mit der Union Helvetia und den Luzerner Kantonalverbänden der Hoteliers und Wirte erstellt. *BM/VY*

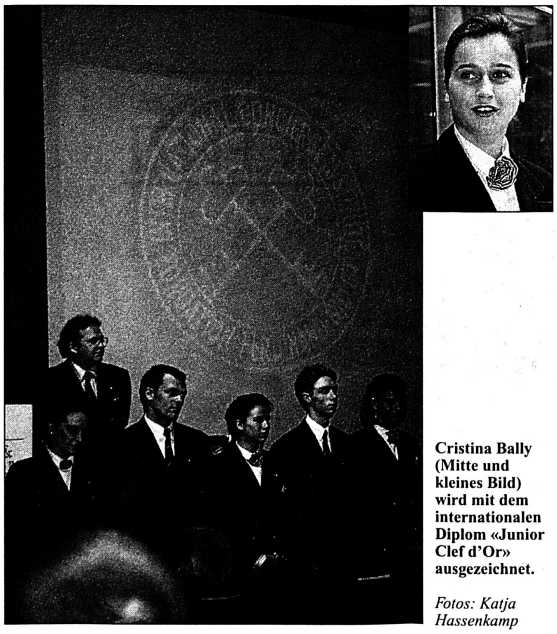
Cristina Bally, International Concierge Institut

Es winken «goldene Schlüssel» aus Paris

Ursprünglich wollte sie Theaterdekorateurin werden und nach der Handelsschule dem elterlichen Milieu den Rücken kehren. Doch die Hotellerie hat sie eingeholt, und so steht Cristina Bally heute in schwarzgoldener Uniform, mit einem charmanten Lächeln und dem Diplom des International Concierge Institutes in der Tasche in der Concierge-Loge des Méridien-Montparnasse in Paris.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Man ist eben als Tochter von *Peter Bally* besonders eng mit der Branche verbunden, und wer im Ambiente des Parkhotel Vitznau gross geworden ist, kann sich wohl einer Hotelkarriere doch nicht entziehen. Allerdings wählte Cristina nicht den traditionellen Weg der Hotelfachschule: Bedienung in der «Blauen Ente» in Zürich, Englandaufenthalt, F&B-Assistentin, Management Trainee Vertrag in den USA. Die Arbeit des Concierge hat sie dabei eigentlich durch Zufall kennengelernt und beschlossen, ihre praktische Erfahrung aus dem Brown Palace in Denver durch ein Diplom der «Junior Clefs d'Or» zu ergänzen. Das ist ihr als erster Deutschschweizerin Mitte Mai geglückt. Lernte man früher von der Pieke auf – Gepäck schleppen, Lift bedienen, Tür drehen – und konnte erst nach vielen Jahren die begehrten «goldenen Schlüssel» an die Uniform heften, so werden heute junge Männer und Frauen im International Concierge Institute (ICI) auf ihren Beruf vorbereitet. Die Schule wurde 1982 von der «Union Internationale des Portiers de Grands Hôtels Clefs d'Or» gegründet, um sicher zu stellen, dass der zukünftige Concierge im Geiste der legendären Vereinigung ausgebildet wird (Zuverlässigkeit, Diskretion, Effizienz…) und dennoch den Anforderungen moderner Hotelbetriebe gerecht wird (Fremdsprachen, Informatikkenntnisse…). Inzwischen wurden 200 Absolventen in elf Jahrgängen ausgebildet, wobei bisher vor allem Franzosen die Schule besuchten, da das Institut im Ausland noch wenig bekannt ist.



Cristina Bally (Mitte und kleines Bild) wird mit dem internationalen Diplom «Junior Clef d'Or» ausgezeichnet.

Fotos: Katja Hassenkamp

Vielsprachig und selbstbewusst

Cristina Bally spricht fünf Sprachen: Spanisch als Muttersprache, Deutsch als Vatersprache, Englisch beziehungsweise Amerikanisch nach 18 Monaten USA fehlerfrei, Französisch nach ihrem Schuljahr in Paris perfekt und Italienisch für den Hausgebrauch. Zudem ist sie eine selbstbewusste Person, die sehr genau weiss, was sie will. Concierge ist kein Frauenberuf – noch nicht? – Vielleicht ist es aber gerade das, was Cristina an dem Job reizt: Beweisen, das auch Frauen sich die goldenen Schlüssel verdienen können. Und wenn einmal ein Gast delikate Fragen stellen will, wird er eben an den männlichen Kollegen verwiesen.

Ihr Parisjahr hat sie zu nutzen gewusst, hat vor allem von den praktischen Vormittagen profitiert und Beziehungen zu den Chef-Concierges der grossen Pariser Hotels geknüpft. Denn Beziehungen sind, ihrer Meinung nach, für den zukünftigen Concierge das A und O. 23 000 FF kostet das Studium, die Kosten für Unterkunft und Essen kommen noch hinzu. Diese Investitionen gilt es zu nutzen, denn auch ICI-Absolventen müssen sich nach ihrem ersten Job, den das Institut organisiert, mit der rauhen Wirklichkeit des engen Arbeitsmarktes auseinandersetzen.

Ihrem spirituellen Vater, *Albert Ostertag*, dem Chef Concierge im Baur au Lac, ist sie dennoch für den ICI-Tip dankbar. Er hat sie, wie alle Schweizer Kandidaten, unter seine Fittiche genommen. Schliesslich war er es auch der ihr vergangene Woche bei der Abschlussfeier für den 11. Jahrgang des Institutes die Grüsse der Schweizer Vereinigung der Clefs d'Or überbrachte, die mehr als zufrieden ist, neben der ersten Westschweizer Kandidatin jetzt auch deutschschweizerischen Nachwuchs vorweisen zu können.

International Concierge Institute

Bedingungen: Abitur oder als Fortbildung (nach 6 Monaten Berufserfahrung)
Sprachen: Französisch, Englisch und eine dritte Sprache (Spanisch, Deutsch, Italienisch)
Alter: 18 bis 28 Jahre
Schuljahr: Oktober bis Mai
Unterricht: 5 Tage in der Woche, abwechselnd ½ Tag Praktikum und ½Tag Unterricht
Preis: 23 500 FF
Diplom: Internat. Diplom Junior Cléf d'Or
Adresse: ICI, 12, rue Cambon, 75001 Paris, Tel. 00331/42 60 77 57. *HAS*

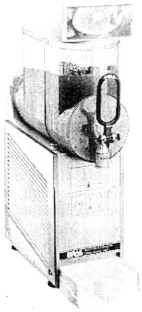
Achtung: steigende Belegungszahlen...

...können ganz konkret etwas mit dem Standard Ihrer Gästezimmer zu tun haben. Mit diga werden Sie eine Rechnung aufmachen, die echt aufgeht. Unsere Fachberater stehen in 6 diga-Engrosmöbelzentren zu Ihrer Verfügung.

BON 89/CLA
einsenden an
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
❑ 84seit. Gastromöbel-Katalog
❑ den 32seitigen Bettwarenprospekt
Name
Strasse
PLZ/Ort
Verrechnung über den Fachhandel

diga ENGROSMÖBELZENTREN

8854 **Galgenen**/SZ Tel. 055/66 11 11
4614 **Hägendorf**/Olten Tel. 062/46 26 41
9532 **Rickenbach**/Wil Tel. 073/23 64 77
6032 **Emmen**/Luzern Tel. 041/55 10 60
1701 **Fribourg**/Nord Tel. 037/26 80 80
8600 **Dübendorf**/Zürich Tel. 01/822 22 26



Da kommt ein neuer Trend aus den USA:

FROZEN DRINKS – AMERICAN STYLE

Ice-Cocktails: Margerita, Daiquiri, Piña Colada etc.

Ice-Sorbets ohne Alkohol: Himbeer, Erdbeer, Citron erfrischend für Gross & Klein

Konzentrat in Wasser auflösen, Alkohol oder Fruchtsaft beifügen – fertig ist der perfekte Cocktail oder das erfrischende Sorbet. Wird in **Hotels, Pubs, Discos, Bars und Vergnügungsparks** immer mehr gefragt. Sofort servierfertig – grosser Profit. Interessiert?

Detaillierte Unterlagen erhalten Sie bei:

DISCOWA AG, Zürichstrasse 38, 8306 Brütisellen
Telefon 01 833 44 54 – Telefax 01 833 26 07

76575/175676

travel-markt

in der «Fundgrueb»

- Die gedruckte Informationsquelle für Ferien- und Reiseangebote als Ergänzung zum Teletext.
- Jeden Dienstag und Freitag neu am Kiosk.

Inserieren Sie jetzt Ihre Angebote.

travel-markt:
Telefon 01 811 33 11 & 13
Fax 01 811 33 13

Mit uns können Ihre Gäste etwas erleben!

Besuchen Sie auf 1000 m² die grösste Ausstellung für Dekorationsmaterial weit und breit:

Schaufensterpuppen, Vögel, Hühner, Enten, Tiere aus Papier-Maché (Hasen, Tiger, Löwen etc.), Ländermotive, Fische und Muscheln in jeder Grösse, Fischernetze, Blumen, Säulen und Balustraden, Papageien, Sonnen und Monde, Skulpturen, Früchte und Gemüse, Körbe, Sombreros und Hüte, sowie unzählige Einzelstücke.

Blumen und Pflanzen zu Discountpreisen!

Verkauf
Vermietung
Beratung

Der verrückteste Laden, den Sie je gesehen haben!

Öffnungszeiten:
Mo 13.30 bis 18.30 Uhr, Di bis Fr 9.00 bis 11.45 und 13.30 bis 18.30 Uhr, Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER VERRÜCKTE LADEN
Niederlenzerstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

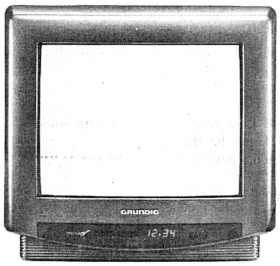
HOTELZIMMER RADIO-TV

UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18



SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA – SABA

71813/197467

Lavaboabdeckungen

aus Granit, Kristall, Keramik und Kunststoff. Hohe Qualität zu tiefen Preisen. Dank Direkt-Import.

perbrass AG. Ihr Hotelbadezimmerspezialist. Information und techn. Büro: Via Grumo 21, CH-6929 Gravesano
Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06

76702/384010

tourismus hotel+ revue

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
031 370 42 23.

Reinigungsprobleme ?
sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wassersauger
Einscheibenmaschinen
Poliermaschinen
Kehrsaugmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

sorma
4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Das HRB-Angebot FISCHER

FISCHER HILFT VERKAUFEN

- Verkaufs- und Kühlanhänger
- Verkauf, Eintausch, Leasing
- für den Profi-Gebrauch

01 850 24 35

HRB Anhängertechnik
HRB Heinemann AG
Wehntalerstrasse 108 Tel. 01 850 24 35
8155 Nassenwil Fax 01 850 61 11

TABLE DRESS
die wunderschönen
Gartentischtücher
aus pflegeleichten Textilien
dank eingenähter Halterung können sie vom Wind nicht weggeweht werden

Auch für ovale Tische!
Verlangen Sie den Prospekt

TABLE DRESS AG
M. Gontert
3656 Aeschlen
Tel./Fax 033 51 26 26

76745/384027

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Telefon: 031 / 370 42 22,
Telefax: 031 / 370 42 24

Herausgeber / Editeur:
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netzle (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR), Sam Junker (SJ), Susanne Richard (SR).
Hotellerie: Urs Manz (UM), Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszary (VY).
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW), Karin Kofler (KK), Dorothea Richner (DR).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fähndrich (JPF), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:
Franziska Liechti, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; Rolf Bühler (RB), Zürich; German Escher (GER), Brig; Klaus Höhle (KH), Genf; René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Jean-Charles Kollros (JCK),Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und Katja Hassenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV · SSH · SSA:
Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnicek.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Franziska Husy, Dominik Chammartin, Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon 057 / 44 40 40,
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.70*
Jahresabonnement Fr. 128.–*
* inkl. MwSt

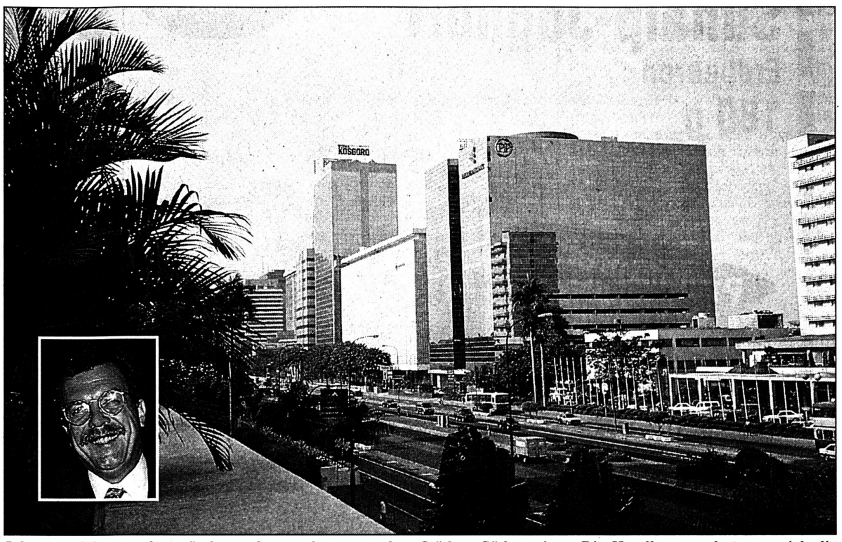
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt. Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.
*
La reproduction d'articles ou d'images, même sous forme partielle, est soumise à l'autorisation de la rédaction. La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Hotellerie in Indonesien

Hotelboom in einem Schwellenland

Die indonesische Hauptstadt Jakarta hat kaum touristische Angebote. Und trotzdem ist ein gewaltiger Boom an neuen Hotels zu beobachten. Jakarta zählt heute 8 bis 10 Millionen Einwohner. Im Jahre 2010 sollen es bereits 14 Millionen sein. Die hotel + tourismus revue erkundigte sich bei Schweizer Managern von Hotelketten nach den Gründen.

JÜRG J. AREGGER



Jakarta gehört standortmässig zu den wachstumsstarken Städten Südostasiens. Die Hotelketten schnappen sich die guten Grundstücke, der Hotelboom ist längst angelaufen. Auch dem Berner Paul Tribolet, Vizepräsident Sheraton Asia Pacific Corporation, gefällt Jakarta. *Foto: Jürg J. Aregger*

Tourismus ist der viertwichtigste Wirtschaftssektor von Indonesien. Und Tourismus ohne eine funktionierende Beherbergungsindustrie ist bekanntlich nicht möglich. Dazu gesellt sich ein allgemeines Wirtschaftswunder. Beste Voraussetzungen für die Hotellerie also. «Wir sehen hier in Jakarta wie in China enorme Zukunftsmöglichkeiten», meint der Berner *Paul Tribolet*, Vizepräsident der Sheraton Asia Pacific Corporation. Allein Jakarta steht vor einer enormen Wirtschaftsentwicklung. Zudem bietet sich die Hauptstadt als Hub zu vielen Inseln an. Heute konzentrieren sich in Jakarta die modernen Hotels in der Gegend der Jalan Thamrin. Die meisten Besucher der indonesischen Hauptstadt kommen von andern asiatischen Ländern, hauptsächlich Geschäftsleute. Touristen bleiben für ein Stop-over ein bis zwei Nächte in der Metropole. Das grösste Land in Südostasien mit 190 Millionen Einwohnern gehört zu den reichsten Ländern, was Bodenschätze betrifft.

Die meisten Geschäfte werden auch heute noch in Jakarta abgeschlossen, alle Ministerien und die Zentralen der ausländischen Gesellschaften befinden sich hier. Die rasante Entwicklung der Stadt spiegelt auch die Meinung der herrschenden Klasse, dass das Land nur zentralistisch geführt werden kann.

Mehr und mehr Incentive

Das Land sei leicht erreichbar, zunehmend beliebt als Incentive-Markt, habe nette Einwohner, eine zuvorkommende Regierung und freundliche Crews in der nationalen Fluggesellschaft Garuda. Indonesien biete zahlreiche attraktive und abwechslungsreiche Ziele mit kulturellen Höhepunkten, aber auch Bade-Destinationen ohne zubetonierte Hotelburgen für Touristen. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist laut Tribolet heute noch gut. Dank der grösseren Reisefreudigkeit, aber auch wegen des Gästeschwunds in Ländern wie der Türkei, Ägypten, ex-Jugoslawien, Algerien macht er dem Land, das wegen der Rezession in Europa und den USA in den letzten Jahren einen schweren Stand gehabt habe, eine gute Prognose.

100 000 zusätzliche Hotelbetten?

Der wirtschaftliche Boom des Schwellenlandes dokumentiert sich auch in den Hotelprojekten in Jakarta. «In den nächsten fünf Jahren kommen 100 000 Betten hinzu, sodass wir 250 000 Betten zählen werden», sagte *Ponco Sutowo*, Präsident der Hotel- und Restaurant-Vereinigung, in der «Indonesia Times». Laut *Detlef Skrobanek*, Direktor von Dusit Pacific International in Indonesien, bestehen heute in der Hauptstadt 42 Hotel-Projekte von 3- bis 5-Stern-Häusern, die bei der Regierung zur Genehmigung vorliegen. Das heisse aber nicht, dass auch alle gebaut werden.

Bali ist nicht Indonesien

Das Land mit den 18 000 Inseln, drei Zeitzonen und mit der weltweit viertgrössten Bevölkerung (190 Mio Menschen) soll heuer ein Bruttosozialprodukt-Wachstum von 6,9 Prozent bei Exporten von 40,5 und Importen von 31,7 Milliarden Dollar erreichen.

«Die Zukunft des Tourismus in Indonesien ist riesig», ist der Schweizer *Karl Wälti*, Direktor der Choice Hotels International, überzeugt. «Ausländische Touristen kennen heute Bali und meinen damit Indonesien, aber Bali ist nur eine kleine Insel.» Auf die USA bezogen erstreckt sich das Land von Chicago bis Los Angeles. Für Wälti ist die Wirtschaftsentwicklung von Indonesien und speziell von Jakarta unbeschreiblich. Die 90er Jahre in Indonesien gleichen Deutschland mit seinem «Wirtschaftswunder» vor 40 Jahren – wenn die politischen Verhältnisse stabil bleiben.

Schon im 1. Jahr Rendite

Wältis Gesellschaft, Choice Hotels, will in den nächsten zehn Jahren 40 3-Stern-Hotels bauen. In der Vergangenheit habe auch der Profit gestimmt, «einer der besten auf der Welt». Ein 3-Stern-Hotel in der Peripherie von Jakarta erreiche bereits im 1. Jahr schwarze Zahlen. Sechs Jahre dauere es, bis die Investitionen zurückkommen. «Findige Investoren profitieren bei einigen Projekten bereits während ihres Baus», schmunzelt Wälti. In die Hotels werde sehr viel indonesisches Geld gesteckt. Gerade aus den Gewinnen der Industrie könne investiert werden. Dazu kommen Joint-venture-Partner aus Singapur, Hongkong, Japan, Malaysia, aber auch Europa und den USA. Hotelketten würden 10 bis 20 Prozent in Joint-venture-Verträge investieren.

Sheraton steigt gross ein

Für den Deutschen *Heinz R. Grass*, Direktor für Projekte bei Sheraton in Indonesien, geht es fünf bis sieben Jahre, bis die Häuser in den schwarzen Zahlen sind. Auf 10 bis 15 Jahre schätzt dies Detlef Skrobanek. «In fünf bis sechs Jahren erwarten wir, dass Indonesien eine der besten Tourismus-Destinationen sein wird, deshalb sind wir hier», sagt Grass. In den letzten Monaten habe die Auslastung 65 bis 70 Prozent betragen. Sheraton will wegen den guten Perspektiven in den nächsten zehn Jahren 10 bis 15 Hotels bauen, darunter neben dem Flugplatz bis 1997 den Sheraton Tower Jakarta mit höchstem Gästekomfort.

Für Grass hat der Tourismus in Indonesien noch sehr viel Platz und könne sich entwickeln: «Das Land ist schön und gross, die Leute sind sehr freundlich und die Preise vernünftig.» Und Kurt Wälti weiss: «Indonesien hat so viele schöne Orte, die viel interessanter sind als Bali.»

Jahresversammlung Federalberghi, Italien

1995: Das Jahr der fetten Kühe

In Italien herrscht zurzeit in der Hotellerie gute Stimmung: 1995 dürfte als ein Jahr der fetten Kühe eingehen. Die Jahresversammlung des italienischen Hotelgewerbes ging deshalb relativ reibungslos vonstatten. Doch auch in Italien beklagen sich die Hoteliers, dass die Politik die Incoming-Industrie kaum wahrnimmt.

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Letzten Monat trafen sich die gewerblich ausgerichteten italienischen Hoteliers der «Federalberghi» zu ihrer 45. Jahresversammlung in Riva del Garda im Trentino. Die Federalberghi gehört zum italienischen Gewerbeverband Confcommercio und umfasst rund 34 000 Hotelbetriebe, die meist der kleinen und mittleren Unternehmensgrössen angehören. Die Hotelketten, von Jolly bis zur ex-Ciga, haben hingegen eine eigene Organisation geschaffen, die Aica, und sich dem nationalen Arbeitgeberverband angeschlossen.

Die GV in Riva del Garda war gut besucht, wenn man in Betracht zieht, dass 1995 ein gutes Jahr für die italienische Hotellerie werden soll, vor allem der günstig (gewordenen) Preise wegen. Mit anderen Worten, ein Jahr, wo man seine Stimme nicht unnötigerweise erheben oder gross Kritiken anbringen sollte. In Riva del Garda kamen demnach die strukturellen Probleme der Branche zum Zug: Zu hohe und zu schlecht verteilte Steuerlasten, Desinteresse der Politik am gesamten Incoming-Sektor des Landes und Fehlen eines präzisen Regierungsprogramms zur Entwicklung dieses Wirtschaftssektors.

Gastfreundlichkeit 2001

An die Hoteliers-Zusammenkunft schloss sich ein Kongress über die Gastfreundlichkeit im Jahre 2001 an. Vertreten waren ausser *Amedeo Ottaviani*, ausserordentlicher Kommissär der Enit und *Mario d'Addio*, Untersekretär des Tourismusdepartements, auch zahlreiche Politiker. Da in Italien offenbar bald Wahlen anstehen, so interpretierten die Hoteliers, massierten sich die Politiker diesmal besonders stark an ihrem Anlass.

Übersetzung und Mitarbeit: Alexander P. Künzle

Konsumarmer Exportgigant

1994 produzierte die Tourismusindustrie in Italien 38 Milliarden Lire (rund 320 Mio Fr.) Fremdwährungsumsätze. 18,5 Milliarden davon gaben die Italiener im Ausland aus, und 20 Milliarden verbleiben dem Land demnach als positiver Saldo an Deviseneinnahmen. Gewichtet man nun den Tourismussektor mit anderen exportierenden Wirtschaftszweigen, zeigt sich sein wahres Gewicht: In Umsätzen gerechnet ist der Tourismus doppelt so gross wie der Nahrungsmittelsektor, 18 Prozent grösser als die Landwirtschaft und 30 Prozent grösser als der Handelsbilanzposten «Textilien, Bekleidung, Leder, Pelze und Schuhe».

Trotz dieser Grösse zeigen die Verbrauchsdaten der Touristen in Italien ein mickriges Ergebnis: 1991 machten sie nur 1,6 Prozent des Brutto-Inlandprodukts (BIP) des Landes aus, was sehr wenig ist. Im Vergleich dazu konsumierten in Spanien die Touristen 3,6 Prozent des BIP, in Griechenland 3,7 Prozent oder in der Schweiz 3,1 Prozent, in Österreich gar 8,4 Prozent (OECD-Daten). Was für Schlüsse ziehen die italienischen Hoteliers aus diesen Statistiken? In Italien fehlt offenbar eine koordinierte Tourismuspolitik, um mit fiskalischen und anderen Instrumenten den Konsumanteil der Touristen auf einen europäischen Durchschnitt am BIP zu bringen. Oder: Die Hotellerie ist für Italien eine Art zahlungsbilanzmässige Milchkuh, die aber abseits der fetten Weiden zu grasen hat.

OG/APK

LESERBRIEFE

Wege miteinander suchen

htr Nr. 19 vom 11. Mai 1995: «Wirte als Nothelfer für die Hotellerie?»

Das Editorial in der htr vom 11. Mai hat mich wütend gemacht und zwar aus folgendem Grund. Ich glaube, gerade in der heutigen Zeit wäre sinnvoll, miteinander einen Weg zu suchen, damit unsere gesamte Branche einen Nutzen zieht aus den vergangenen negativen wie positiven Erfahrungen beider Verbände. Gerade für die zahlreichen Doppelmitglieder SWV und SHV dürfte dies die einzig sinnvolle Lösung für die Zukunft sein. Warum ist dies denn in den umliegenden Ländern in Europa auch möglich?

Ich glaube, dass dies nicht die richtige Zeit ist, sich persönlich zu profilieren, sondern dies ist die Zeit des Handelns und zwar im besten Sinne für die gesamte Schweizer Hotellerie und Gastronomie. Es ist auch die Zeit des miteinander und nicht übereinander reden. Vielleicht haben die fortschrittlichen Leute im SWV ebenfalls ähnliche Gedanken und Konzepte für die Idee «Gastrosuisse», wie sie im Editorial gestreift wurden.

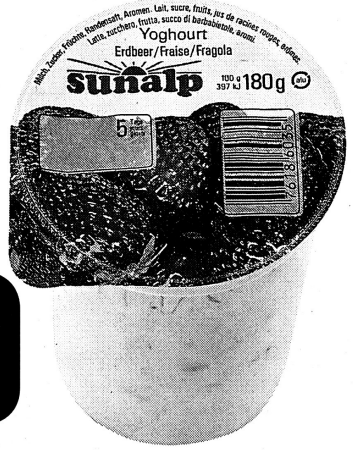
Als Mitglied der Berufsbildungskommission des SWV sehe ich, wie gerade im Bereich Nachwuchswerbung eine vorbildliche Zusammenarbeit stattfindet. Dies bedeutet, dass vieles in dieser Richtung machbar wäre – wenn man nur wollte. Ich würde erwarten, dass Medien-Meinungsmacher sich differenzierter mit dieser komplexen Aufgabe auseinandersetzen.

Elisabeth Scharnert
Gasthof zum Hecht, Fehraltorf

Zum halben Preis

100'000 Becher
Sunalp-Joghurt
Erdbeeren
180 g

Exklusiv bei DENNER!



Probierpreis!

–.30

statt –.60 Bis 5 Becher pro Kunde

100'000 Becher
Sunalp-Joghurt
Chocolat stichfest
180 g

Exklusiv bei DENNER!

Probierpreis!

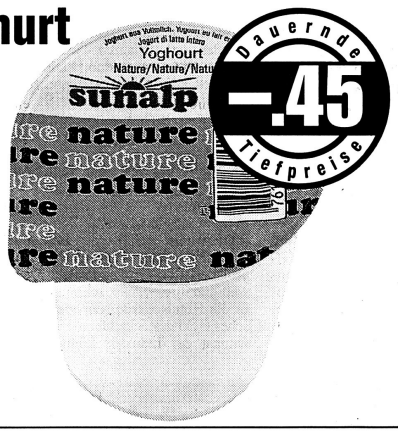
–.30

statt –.60 Bis 5 Becher pro Kunde

Dauertiefpreise!

Die billigsten Joghurt im Vergleich zu Migros und Coop bei DENNER!

Sunalp-Joghurt
Nature
180 g



Dauernde –.45 Tiefpreise

PREISVERGLEICH

Stichtag 4.5.1995 in Zürich

DENNER	–.45
MIGROS	–.55
COOP	–.60

Sunalp-Joghurt
alle Sorten
180 g

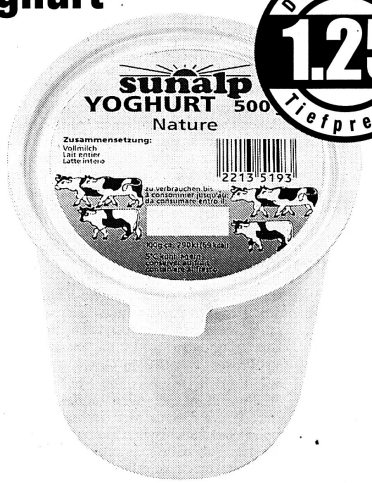
Dauernde –.60 Tiefpreise

PREISVERGLEICH

Stichtag 4.5.1995 in Zürich

DENNER	–.60
MIGROS	–.70
COOP	–.75

Sunalp-Joghurt
Nature
500 g



Dauernde 1.25 Tiefpreise

PREISVERGLEICH

Stichtag 4.5.1995 in Zürich

DENNER	1.25
MIGROS	1.40
COOP	1.45

Sunalp-Joghurt
Birchermüesli/Erdbeer
500 g

Dauernde 1.50 Tiefpreise

PREISVERGLEICH

Stichtag 4.5.1995 in Zürich

DENNER	1.50
MIGROS	1.70
COOP	1.75

Nur erhältlich in DENNER-Filialen mit Frischprodukten! Fr-23/9.6.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Lehrlingszahlen im Gastgewerbe

Die Talsohle scheint überwunden

Nachdem die Lehrlingszahlen bis anfangs 90er Jahre in den Keller gesunken sind, sieht die Bilanz heute rosiger aus. Entgegen der gesamtschweizerischen Tendenz, steigt der Bestand an Lehrverträgen in unserer Branche seit 1993. Der Lehrstellenabbau in anderen Branchen und eine gezielte Imgeverbesserung der gastgewerblichen Berufe sind mögliche Ursachen für diese Entwicklung.

STEFAN ZÜGER, KARIN KOFLER

Lichtblick in harten Zeiten: Mehr junge Menschen interessieren sich wieder für die gastgewerblichen Berufe. *Foto: shv*

Aussterbende Berufsarten, Mitarbeiterschwund, rückläufige Zahlen bei Lehrlingen. So lautet der Tenor in immer mehr Berufssparten. Auch das Hotel- und Gastgewerbe konnte in der Vergangenheit darauf einstimmen: Gemessen ab 1987, als die Zahl noch bei 8503 lag, hat sich der Gesamtbestand an Lehrverträgen bis 1992 beinahe um die Hälfte reduziert. Ende 1993 zeichnete sich dann ein erster Aufschwung ab, der im vergangenen Jahr eine Fortsetzung fand: Laut den neuesten Zahlen des Bundesamtes für Statistik (BFS) wurden im vergangenen Jahr wieder mehr Lehrlinge im Gastgewerbe ausgebildet als in den Vorjahren. Auch bei den neu abgeschlossenen Lehrverträgen im Jahre 1994 sieht es erfreulich aus: In allen gastgewerblichen Berufen kann eine gesteigerte Nachfrage festgestellt werden. Total 240 neue Lehrverträge mehr als 1993 (+181 Köche oder Köchinnen, +57 Hotelfachangestellte, +2 Kellner oder Servicefachangestellte).

Verschiedene Ursachen

Auf was ist diese Tendenz zurückzuführen? So paradox es klingen mag, aber das Gastgewerbe hat nicht zuletzt vom Wirtschaftstief «profitiert», das auch andere Branchen zu einem Stellenabbau gezwungen hat. Insbesondere die Banken als starke und interessante Arbeitgeberinnen im KV-Bereich sind kürzer getreten. Das hat bei den Jugendlichen eine vermehrte Zuwendung hin zu anderen Berufen bewirkt. *Martin Iseli* von der Abteilung Berufsbildung des Biga (Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit), ist gar der Meinung, dass die kaufmännische Lehre im Zeitalter der EDV allgemein an Attraktivität eingebüsst habe. Die gastgewerblichen Berufe hingegen hätten imagemässig an Terrain gewonnen, sowohl durch ein breiteres Aus- und Weiterbildungskonzept wie auch mittels gezielterer Kommunikation nach aussen seitens der Branchenverbände. *Manfred Ruch,* Leiter des Departements Berufsbildung beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bestätigt dieses Votum: «Zusammen mit den Verantwortlichen des Schweizer Wirteverbandes (SWV) betreiben wir ein intensives Nachwuchsmarketing.» Auch der Ausbau der Weiterbildungsmöglichkeiten, beispielsweise eine höhere Fachprüfung trage erste Früchte, führt Ruch weiter aus.

Gastgewerbe gilt als sicher

Das Pilotprojekt Gastrofutura, das derzeit in den Kantonen Bern und Waadt läuft, gibt hingegen lediglich zu verhaltenem Optimismus Anlass. Während die Nachfrage für den Beruf Gastronomiefachassistentin erfreulich ist, lässt das Interesse am Koch mit Gastrofutura-Ausbildung zu wünschen übrig. Die SFG (Schweiz. Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe) erwähnt in ihrem Jahresbericht 1994 «erhebliche Schwierigkeiten» bei der Suche nach entsprechenden Lehrbetrieben und Lehrlingen im Kanton Bern. Biga-Vertreter Iseli: «Vielleicht ist die Zeit noch nicht reif für den Gastrofutura-Koch in dieser Form». Noch seien passionierte Köche und Köchinnen eben auf den Herd fixiert und hätten zuwenig Interesse an einem Einblick in andere Arbeitsgebiete.

Ein Branchenvergleich (siehe Tabelle) lässt vermuten, dass hinter den steigenden Lehrlingszahlen im Gastgewerbe auch ein psychologisches Phänomen steckt. In rezessiven Zeiten wenden sich Jugendliche oft wieder Berufen zu, die ihnen arbeitsmarktpolitisch sicher scheinen. Die personalintensive Hotellerie respektive die Gastronomie aber auch die Verkaufsberufe entsprechen diesen Vorstellungen.

Ausländer machen Anlehre

Erstaunlich ist die Entwicklung bei den Kurzlehren. Hier stiegen die Zahlen innerhalb von fünf Jahren um immerhin 12 Prozent von 2572 im Jahre 1990 auf 2884 im 1994. Iseli bringt diese Zahlen mit dem steigenden Anteil an Ausländern in Verbindung. Sprachliche Schwierigkeiten würden viele Ausländer zwingen, zuerst einmal eine Vorlehre oder eine Anlehre zu absolvieren, um zu einem späteren Zeitpunkt eventuell noch eine Lehre regulärer Länge nachzuholen. Wie geht es im Gastgewerbe weiter? Manfred Ruch: «Um die positive Situation in der Branche bewahren zu können, sind weitere Verbesserungen der arbeitsrechtlichen Situation vorgesehen. Beispielsweise die Lehrlingsvereinbarung, welche bereits greift, aber noch konsequenter durchgesetzt werden muss. Geplant ist im Rahmen der gewerblichen Berufsmatura eine Fachrichtung «Gastgewerbe» und die Institutionalisierung der Idee «Gastrofutura».

Gesamtbestand Lehrverträge im Vergleich

	Gastgewerbe	Büroberufe	Verkaufsberufe	Gesamtbestand alle Berufsgruppen
1987	8 503	40 956	18 730	183 713
1988	7 564	41 581	17 595	180 151
1989	6 427	42 443	16 074	176 056
1990	5 421	41 673	14 137	169 639
1991	4 676	40 149	12 812	162 041
1992	4 487	37 752	12 369	155 220
1993	4 929	34 407	12 418	150 056
1994	5 630	32 235	13 000	149 176

Quelle: BFS, Sektion Schul- und Berufsbildung

Interlaken

Hotel Victoria Jungfrau dem «Grössenwahn» nahe

Was auf den ersten Blick «bar jeder Vernunft» zu sein scheint, könnte den Beginn einer neuen Ära im Unterhaltungsbereich der Hotellerie symbolisieren: die Eröffnung des zweiten Café Grössenwahn im Luxushotel Victoria Jungfrau, Interlaken, gestern Mittwoch.

KARIN KOFLER

Seit 12 Jahren zeichnet sich die Freddy Burger Management Group (FBM) für die drei Nachtlokale des Fünfsternhotes – Cabaret, Barbarella und Edelweiss – verantwortlich. Sorgten in den frühen 80er Jahren Live-Bands für besetzte Tische im Barbarella, sah sich die FBM in letzter Zeit mit zunehmendem Gästeschwund und schwachen Umsätzen konfrontiert. Vom überragenden Andrang in Zürich bestärkt – dort liegt man bereits über den budgetierten 300 000 Franken im Monat –, entschloss man sich zum Umbau des Barbarella in ein zweites Café Grössenwahn, eines, das zum eigentlichen Vorzeigebetrieb für potentielle Franchisenehmer avancieren soll. Das ehemalige Mascotte in Zürich, erläutert *Hugo Mauchle*, Geschäftsführer der FBM Gastroabteilung, sei insofern kein Massstab, dass es in letzter Minute als Café Grössenwahn und nicht, wie geplant, als Villa Wahnsinn eröffnet worden sei (die *htr* hat in Nr. 8 darüber berichtet). Folglich sieht der Interlakner Betrieb auch anders aus: Bewusst ist man von heimeligem Holz abgewichen, will auch weniger deutsche Schlager abspielen. «Ich hätte Mühe, dieses Alpen-Image ins «Victoria Jungfrau» zu bringen», so Mauchle.

Unabhängig vom Hotelgast

Stattdessen hat *Freddy Burger*, zusammen mit seinem Partner *Roger Diener* (Mitbegründer von Villa Wahnsinn und Planet Maxx), Bühnenbildner *Bruno Bieri* (SF DRS) und den Dekorationsbauspezialisten *Franz Baumgartner* und *Jürg Felix* (u. a. Bregenzer Seebühne und Bavaria-Studios München) *Udo Jürgens* Song «Café Grössenwahn» visualisiert. Das Lokal ist eine einzige verrückte Weltkugel, die dem Gast das Gefühl gibt, Siebenmeilenstiefel zu tragen: Er bewegt sich von der Karibik vorbei an der Geldwaschmaschine in die Ötzi-Bar, in die Arche Noah etc. Für muskalische Begleitung sorgt vorwiegend englischer Rock aus den 60er/70er Jahren. Wie die Villa Wahnsinn setzt das Café Grössenwahn auf tiefe Konsumationspreise, der Eintritt ist gratis. Dass sich die beiden Unternehmen konkurrenzieren werden, glaubt Mauchle aufgrund der Konzept-Unterschiede nicht. Wie aber lässt sich die Erlebniswelt, die ein Publikum zwischen 18 und 25 anziehen dürfte, mit einem traditionsreichen Luxushotel und dessen Clientiel vereinbaren? Zwischen Hoteldirektor *Emanuel Berger* und Freddy Burger hat es lange Gespräche gegeben. Dass man diese mutige Variante gewählt hat, hängt nicht zuletzt mit der räumlichen Distanz zwischen Hotel und Nachtbetrieben zusammen. Die Unabhängigkeit von den Hotelgästen als Publikum dürfte Bergers Entscheid beeinflusst haben; auch trägt Freddy Burger die Investitionen von rund 1 Million Franken selber. Mauchle rechnet mit einer Abschreibungszeit von 2 Jahren. Eine Expansion wird dann aktuell, wenn die Zahlen des Interlakner Pilotbetriebs überzeugend sind. In der Schweiz wird sich die FBM voraussichtlich auf 4 bis 5 Betriebe beschränken und diese auch in eigener Regie führen. Franchise, meint Mauchle, bedeute den Schritt ins Ausland. In Deutschland und Österreich sei der Name bereits geschützt.

Café Grössenwahn in Interlaken

Betreiber:	Vivar AG/FBM
Adresse:	Höheweg 41, Interlaken (Hotel Victoria Jungfrau)
Geschäftsführer:	Roland Mühle
Öffnungszeiten:	täglich 20 bis 3 Uhr
Anzahl Plätze:	wenig Sitzplätze, Steh- und Gehplätze für ca. 400 Personen
Getränkepreise:	ab 6 Franken
Eintritt:	gratis
Animation:	täglich wechselnd

MIXED-PICKLES

Lufthansa-Catering mit ozonunschädlichem Kältemittel. Die beiden Herzstücke der neuen Produktionsstätte der LSG Lufthansa Service Gesellschaft in Alzey wird mit dem «Suva» HP62 Sicherheitskältemittel von DuPont betrieben. Das chlorfreie und ozonunschädliche Gemisch ist eine wichtige langfristige FCKW-Alternative. In Alzey werden seit Herbst 1993 jährlich 6,6 Millionen vorportionierte Tiefkühlmenus für Lufthansa, Condor und andere Airlines produziert. Die dreieinhalb Tonnen «Suva» HP62 im Schockfroster und im riesigen Tiefkühllager sind weder brennbar noch giftig oder explosiv. Das Tiefkühllager fasst 10 800 Wannen zu je 57 Menuschalen. Darin werden rund eine halbe Million Menus bei einer Temperatur von minus 23 bis minus 25 Grad gelagert. Das computergesteurete Tiefkühllager ist eines der grössten und modernsten der Catering-Branche. *DR*

*

Cassislikör: Dijon in der Offensive. Um sich gegen die Konkurrenz abzugrenzen, haben sieben Hersteller von Johannisbeerlikör beschlossen die Marke «Cassis de Dijon» zu schaffen. Dabei gehören sowohl der Marktführer L'Héritier Guyot (172 Mio. FF Umsatz) als auch der Kleinbetrieb Edmond Briottet (6 Mio. FF Umsatz) zur Gruppe, die durch gemeinsame Marketing- und Promotionkampagnen (Budget 1 Mio. FF) den Absatz des Dijon-Cassislikörs steigern will. Ausserdem wollen sie mit ihrer Aktion den Anstrengungen der Hersteller von Nuits-St. Georges begegnen, die eine Marke «Cassis de Bourgogne» schaffen wollen. «Cassis aus Dijon» wird, wie der Name schon anzeigt, auf dem Gebiet der Stadt Dijon hergestellt und darf nur auf der Mazeration Schwarzer Johannisbeeren in Alkohol basieren. Derzeit entfallen bereits 84,3 Prozent des Cassis-Marktes in Frankreich auf Produkte aus Dijon (20 Mio. Flaschen pro Jahr). *HAS*

*

Alu-Dosen erhalten dünnere Deckel. Coca-Cola Schweiz führt leichtere Getränkedosen aus Aluminium ein. Durch eine Optimierung im Deckelbereich wird 11 Prozent Aluminium eingespart, was allein in der Schweiz eine jährliche Reduktion von 75 Tonnen bedeutet. Das Gewicht wurde bereits in den letzten Jahren kontinuierlich gesenkt. Eine 33-cl-Dose wiegt leer noch 14 Gramm. In der Schweiz werden nach Angaben von Coca-Cola jährlich rund 80 Prozent der Aluminium-Getränkedosen rezykliert. Durch das Recycling von Aluminium wird 95 Prozent der Produktionsenergie eingespart. *r.*

*

Bodenständiges in Frankreichs Provinzen. «Einheimische Kost in Städten mit reicher Vergangenheit» ist der Slogan mit dem der französische Verband der Verkehrsämter (FNOTSI) in 22 mittelgrossen Städten mit regionaler Küche um Gäste wirbt.
Vom 1. Juni bis zum 30. September werden in 200 Restaurants bodenständige Menüs zu 100 FF serviert (Aperitif, Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch) die aus heimischen Zutaten bereitet werden. Damit will der Verband dem Trend hin zu mehr Ursprünglichkeit in der Gastronomie gerecht werden und zudem den Wünschen der ausländischen Gäste entgegenkommen, die in den jeweiligen Regionen gerne Bodenständiges zu erschwinglichen Preisen kosten möchten. *HAS*

Auskunft: FNOTSI, 280, bd. St. Germain, 75007 Paris, Telefon 00331 44 11 10 30.

REKLAME

fleisch von mérat

ISO-9001 zertifiziert 7.11.1994 Qualitätssicherung

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

Thermarama Sursee – das grösste Ausstellungs- und Infocenter für Küchen-Profis.

Koch-Demos Beratung Neuheiten

SOMMER-AKTION!

gültig bis Ende September 95

• **Herd-Austausch !** Profitieren Sie von unseren grosszügigen Rabatten. Ersetzen Sie Ihren alten Herd durch einen Starline-Energiesparherd! Induktions-Elemente, WOK, PastaCooker, EcoFlam usw. nach Wahl. • **Ausstellungs-, Auslaufmodelle und Occasionen** zu sensationellen Tiefstpreisen. Herde, Kühlschränke, Combi- und VarioSteamer, Kippapparate, Standkochkessel, CNS-Unterbauten .... Ein Besuch in Sursee lohnt sich jetzt ganz besonders. Profitieren Sie !

therma

Therma Grossküchen AG 6210 Sursee, Centralstr. 43 Tel. 045 23 91 91 Fax 045 21 68 17

LICEGA M. Gautschi
Oberfeldstrasse 342
5722 Gränichen

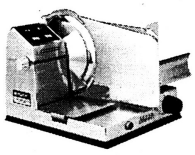
VERKAUFT
• Komplett-Einrichtungen
• Hotel- und Gastronomie

VERMIETET
Bar-, Buffet- und Kücheneinrichtungen
Maschinen und Apparate, Messe-Attraktionen
Geschirr und Mobiliar, Einwegartikel

☎ 064 / 31 36 34
Fax 064 / 31 74 42

HOFMANN®
WALTER HOFMANN AG

- Mit 1-Kilo-Waage und Tranchenzähler, um Zeit zu gewinnen
- Restenhalter, Abstreifer und Schlitten ganz demontierbar
- Einfache, schnelle und unfallsichere Reinigung
- Robuster 1/2-PS-Kondensator-Getriebemotor mit Kühlung



- Mühelose Bedienung
- Übersichtliche Anzeige
- Geschlossene Standfläche
- Wägeplattform gesteckt
- Glatte Formgebung
- Mit Verkaufs- und Sevicestellen in der ganzen Schweiz vertreten

LANGENTHAL ✆ 063 22 19 37

Wir verbessern...

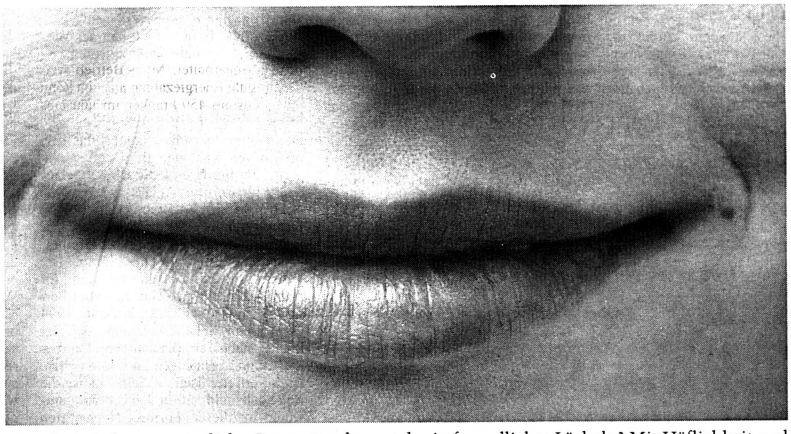
...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.

...Betriebshygiene...
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.

...Ihr Image!
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Rentokil Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-750'25'50 / 062-61'44'01
022-755'49'55

Ein Lächeln: Die beste Antwort auf die Frage des Rauchens am Arbeitsplatz.



Was überwindet vermeintliche Gegensätze besser als ein freundliches Lächeln? Mit Höflichkeit und gegenseitiger Rücksichtnahme lassen sich immer gemeinsame Wege finden. Für ein Miteinander, das den Anliegen von Nichtrauchern und Rauchern gerecht wird.

Miteinander statt gegeneinander.
Die schweizerische Tabakindustrie

Ich bin interessiert am Thema «Rauchen am Arbeitsplatz» und bestelle deshalb Ihre neue Broschüre.
Name: _____ Vorname: _____
Adresse: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Einsenden an die Vereinigung der schweizerischen Zigarettenindustrie (CISC) Htr
Pérolles 5, 1701 Freiburg, Telefon 037 81 41 21, Fax 037 22 62 18

Spende Blut. Rette Leben.

Energiemanagement in der Hotellerie

Stromsparkurs mit kantonaler Unterstützung

Energiesparen im Hotelbetrieb ist zunehmend ein Thema. Dies zeigte ein in Interlaken durchgeführter Kurs für Hoteliers. Von den Teilnehmern wurde er als lehrreich und motivierend bezeichnet. Es handelte sich dabei um den ersten Energiesparkurs, der von einem Kanton unterstützt wurde.

DOROTHEA RICHNER

Sparlampen werden montiert, das Personal instruiert, eine Energiebuchhaltung erstellt: Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* unter den am Kurs beteiligten Hoteliers hat gezeigt, dass der Kurs bereits erste Früchte trägt. Erstaunlich ist es nicht: Haben doch die in Gruppenarbeit erarbeiteten Energiekennzahlen gezeigt, dass die Teilnehmer in ihren eigenen Betrieben zwischen 450 und 77 000 Franken pro Jahr einsparen können.

Erstmals Kanton beteiligt

Der Kurs wurde vom Hotelierverein des Kantons Bern sowie von der Energiedirektion des Kantons realisiert. Durchgeführt wurde er von den beiden Energieberatern *Lorenz Perincioli* und *Urs Renggli*. Es ist das erste Mal, dass ein Kanton Energiesparkurse für Hoteliers unterstützt und so eine kostenlose Teilnahme für die Hoteliers möglich machte. Nach Aussage von *Elisabeth Zbinden*, Ökobeauftragte des Schweizer Hotelier-Vereins, sind Bestrebungen im Gang, wonach in allen Kantonen ähnliche Kurse angeboten werden sollen.

Im Zentrum stand das Vorstellen von kurz- und längerfristigen Sparmassnahmen. Im weiteren wurden die Möglichkeiten des eigenen Betriebes untersucht und das Gastgeberhotel (der Kurs fand im Hotel Du Lac in Interlaken statt), analysiert. Insgesamt haben 17 Personen daran teilgenommen. 8 davon waren Inhaber oder Geschäftsleiter eines Hotels, 9 waren technische Beauftragte oder Hauswarte.

Lehrreich und verständlich

Die am Ende verteilten Fragebogen zur Beurteilung des Kurses fielen positiv aus. Gelobt wurden insbesondere die Kompetenz der Leitung und die im Kurs angewandte Methodik. Der Kurs wurde als lehrreich und verständlich bezeichnet. Die abgegebene Dokumentation wurde von den Teilnehmern als gut und umfangreich bewertet.
Kritisiert wurde die Wahl des Kursortes. Die Besichtigung eines älteren Betriebes kann zwar motivierend wirken, da die Besucher nicht durch Unerreichbares frustriert werden. Andererseits kann ein älterer Betrieb mit seinen unübersichtlichen technischen Installationen für Teilnehmer aus modernen Betrieben uninteressant sein. Ebenfalls wurde mehr Gruppenarbeit und stärkerer Austausch zum Thema Energiesparen im eigenen Betrieb unter den Teilnehmern gewünscht.

Der zweite Teil des Kurses wird am 7.12.1995 im Hotel Kreuz in Bern durchgeführt. Ein weiterer Kurs findet am 28.6.1995 im Hotel Du Lac in Interlaken statt. Anmeldungen: Verkehrsverband Berner Oberland, Beat Anneler, 036 22 26 21. Interessierte für weitere Kurse melden sich bei Lorenz Perincioli, Beratender Ingenieur, 3642 Goldiwil, Telefon 033 42 13 57.

Im Zentrum des Kurses stand unter anderem die Berechnung des Sparpotentials im eigenen Betrieb. *Foto: Dorothea Richner*

«Der Kurs hat mir einen Kick gegeben»

Hans Strässle, Parkhotel Beausite, Wengen:
«Ich war sehr begeistert von dem Kurs. Bisweilen sieht man vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr, man wird betriebsblind. Da ist es wichtig, wenn einem wiedereinmal die Augen geöffnet werden. Der Kurs hat mir einen Kick gegeben. Energiesparen hat für mich in einem Betrieb denselben Stellenwert wie Brandschutz. So werden meine Mitarbeiter bei der nächsten Feuerwehrinstruktion auch über Energiesparmassnahmen informiert. Wir brauchen zu dieser Tageszeit keine Festbeleuchtung. Nebst anderen Massnahmen will ich künftig auch eine regelmässige Buchhaltung der Energieausgaben vornehmen.»

James Papa, Hotel Sunnestübli, Lenk:
«Der Kurs war einer der besten überhaupt, die ich je besucht habe. Wir wurden nicht mit hochgestochener Theorie berieselt. Sie wurde direkt mit den Anwendungsmöglichkeiten in Vebindung gebracht. Auch die Dokumentation war gut ausgearbeitet. Mein Betrieb weist zwar gute Energiezahlen auf; ich könnte höchstens 450 Franken im Jahr einsparen. Aber trotzdem habe ich viel gelernt.»

Peter Rubi, Hotel Spinne, Grindelwald:
«Ich fand den Kurs nicht schlecht. Andererseit handelt es sich bei einigen Sofortmassnahmen meiner Meinung nach um graue Theorie, die man nicht verwirklichen kann. Das Stromsparen in Druckzeiten ist mit einem konventionellen Herd nicht möglich. Und ein Induktionsherd ist schlicht zu teuer. Und den Salamander kann man nicht einfach abstellen, wenn man ihn kurze Zeit nicht braucht. Das gäbe zu lange Wartezeiten. Auch ist es schwierig, einen dreissigjährigen Koch, der seit 15 Jahren in der Branche tätig ist, umzuerziehen. Und wenn ein Betrieb verzweigt ist und immer wieder Teile angebaut worden sind, ist eine Gesamtkoordination schwierig. Trotzdem: Das Gebiet ist interessant.»

Peter Steiner, Hotel Waldrand, Lenk:
«Ich habe festgestellt, dass ich meinen eigenen Betrieb relativ schlecht kenne. Der Kurs ist eine gute, tolle Sache, der Zweck wurde erreicht. Die Referenten haben am Kurs verständlich und einfach gesprochen – wir sind ja nicht Spezialisten. Auch wenn grosse Investitionen wie eine Wärmerückgewinnungsanlage im Moment nicht möglich sind, weil sie zu teuer sind, hat man trotzdem ein Ziel, an dem man arbeiten kann. Die Hoteliers sollen nicht nur in der Welt herumjammern, sondern auch etwas tun. Es ist ein grosses Sparpotential vorhanden. Ich habe mir zum Ziel gesetzt, die Regenwassernutzung in unserem Garten zu überprüfen. Auch soll die Verbrauchsspitze gesenkt und die Beleuchtung besser kontrolliert werden. »

Franz Schüpbach, Hotel Kreuz, Bern:
«Ich habe bereits vieles, was im Kurs aufgezeigt wurde, gewusst. Allerdings wurde ich neu für die Problematik sensibilisiert und will jetzt konkret einige Massnahmen an die Hand nehmen. Ich will die Temperatur des Warmwassers so senken, dass alle im Betrieb vorhandenen Boiler eine Temperatur von 55 statt wie bisher 65 Grad aufweisen. Neu will ich auch im Restaurant Schaltuhren für die Lüftung installieren. Zudem soll die Raumtemperatur in den Arbeitsräumen von 22 auf 20 Grad reduziert werden. In Zukunft werden auch unsere 103 Zimmer mit Sparlampen ausgerüstet.
Meine Motivation, Energie zu sparen, liegt darin: Ich gebe pro Jahr 40 000 Franken aus für den Gasverbrauch in der Heizung und 90 000 für die Elektrizität. Der Kurs sollte auf jeden Fall wiederholt werden.»

Ernst Hofmann, Hotel Du Lac, Interlaken:
«Die Thematik ist mir vertraut. Es ging mir nicht um die Sensibilisierung, sondern um die konkrete Umsetzung, um die finanzielle Seite. Für mich war der Kurs etwas zu wenig konkret. Ich hätte jetzt gern fünf ausgearbeitete Punkte in der Hand, wo und wie ich in meinem Betrieb konkret sparen kann. Trotzdem habe ich einige Tips aufgeschnappt.
Die hohen Investitionskosten verunmöglichen vieles. Zudem wollen die Gäste zunächst einmal Komfort. Umweltverträglichkeit in der Betriebsführung kommt erst an zweiter Stelle. Die Prioritätenliste ist somit klar.»

Franz Schürch, Hotel Wildstrubel, Lenk:
«Ich fand den Kurs sehr gut und – obwohl mein Haus bereits 100jährig ist – sehr motivierend. Ich will jetzt sofort veranlassen, dass die Küchengeräte in Zukunft wirklich nur dann eingeschaltet sind, wenn sie gebraucht werden. Indem ich die Werte der Kochgeräte senke, kann ich die Spitze brechen und 20 Prozent Energie sparen. Ich bezahle 40 000 Franken pro Jahr für die Elektrizität. Es ist doch schöner, statt dieses Geld dem EWB zu bezahlen, damit in die Ferien zu gehen!»

Harry Schraemli

Vom Lehrling zum Gastrosoph

Harry Schraemli, Gründer des Gastronomie-Museums Thun und Ehrenmitglied des SHV ist tot. Er starb in Hergiswil im Alter von 91 Jahren.

Begonnen hatte Harry Schraemli seine Bilderbuchkarriere als Kellner- und Kochlehrling und beendete sie als UNO-Experte für Gastronomie. Er war schon 1920 der erste Barkeeper der Schweiz und wurde deshalb später zum legendären Cocktail-König. Sein «Lehrbuch der Bar», ein Standardwerk aus den dreissiger Jahren, ist auch nach neuen Auflagen konkurrenzlos geblieben. Schraemlis Doppeltalent als Hotelfachmann und Schriftsteller begründete seine Popularität in Fachkreisen und die Ausstrahlung als Vorbild bis heute. Er war mit 23 Jahren nicht nur der damals jüngste Maître d'hôtel, sondern mit 25 Jahren auch der jüngste Hoteldirektor der Schweiz. Als Journalist arbeitete er regelmässig für viele renommierte Zeitungen. So auch für die «NZZ», den «Tages Anzeiger», die «Union Helvetia» und die «Hotelrevue» sowie für das Schweizer Radio. Er hat insgesamt über 50 Bücher von der Novelle über Reisebericht und Fachbücher bis zum literarischen Werk geschrieben. An internationalen Kochkunstausstellungen gewann er mehrere Goldmedaillen und wurde zum Ehrenmitglied von vielen Berufsvereinigungen ernannt. Sein Hauptwerk «Von Lucullus zu Escoffler» gilt als Standardwerk und ist im «Brockhaus» aufgeführt. Höhepunkte waren seine Berufungen zum Experten der UNO als Fachlehrer und Hotelfachschuldirektor. Von bleibendem Wert wird neben seinem schriftstellerischen Werk das schweizerische Gastronomie-Museum Thun bleiben. Er hat es vor zwanzig Jahren als Kochkunst-Archiv gegründet und es soll nach seiner Vision dereinst ein internationales Studienzentrum werden.
Abgesehen von seinen grossen Verdiensten um die Schweizer Hotellerie und Gastronomie war Schraemli auch ein begabter Geschichtenerzähler. Er ist zum Beispiel dem deutschen Kaiser Wilhelm, dem Schriftsteller *Thomas Mann* und dem italienischen *König Umberto* begegnet und schilderte dies mit einem phänomenalen und präzisen Gedächtnis. Seine grösste menschlichen Stärken aber waren sein Humor und seine Ehrlichkeit. Er war aber auch ein zuverlässiger und treuer Menschenfreund, der immer wieder junge Fachleute förderte. «Die Sterne griffen nach mir», war in Anlehnung zum «Griff nach den Sternen» von *César Ritz*, sein Lieblingszitat. Es ist nun in Erfüllung gegangen. *Bruno-Thomas Eltschinger*

Nach reicherfülltem Leben wurde heute morgen mein lieber Gatte, unser Vater, Schwiegervater, Opa, Schwager und Onkel

Harry H. Schraemli-Bühlmann

Gastronomischer Schriftsteller
23. März 1904 – 31. Mai 1995

von seinen schweren, tapfer ertragenen Leiden erlöst.
Wir werden Dich nie vergessen.

6052 Hergiswil, Casa Margherita, Riedmattstrasse 14

Margrith Schraemli-Bühlmann, Hergiswil
Harry und Vroni Schraemli-Klauser, St. Moritz
Caroline und Anthony Ruperti-Schraemli, Hawkhurst GB
Thomas Schraemli, St. Moritz
Patrick Schraemli, St. Moritz
und Anverwandte

Trauergottesdienst: Samstag, 3. Juni, 16.00 Uhr
in der Ev. Kirche, Hergiswil, anschliessend Urnenbeisetzung

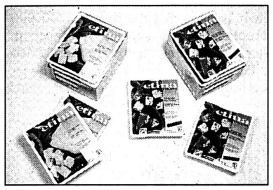
In Erinnerung an den lieben Verstorbenen gedenke man folgender Institutionen: Stiftung Altersfürsorge, 6052 Hergiswil NW, PC 60-3579-5, Stiftung Schweizer Kochkunstmuseum, Thun, PC 30-3503-8, Schweizerischer Verein für Katastrophenhunde SVKA RG GR, PC 90-50-5.

Es werden keine Leidzirkulare versandt.

P 76711/34029

Feta mit Schweizer Touch

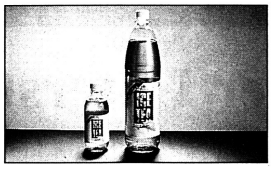
Die konstante Zunahme des Konsums von Frischkäse führte die Fromagerie Milval (Intermilch AG), Mitglied der Gruppe Tonilait AG, dazu, eine neue Spezialität zu lancieren. Es handelt sich um einen Schweizer Weichkäse, Typ Feta, hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch. Der Salzgehalt wurde reduziert, um dem Geschmack der Schweizer Konsumenten zu entsprechen. Fetina heisst der Käse der Milval. Das Angebot umfasst zwei Varianten: Fetina Classica (natur), vorverpackt in Portionen und als ganze Laibe. Die zweite Variante ist



Fetina Oliva mit Olivenöl und Kräutern, in Würfel portioniert und vorverpackt. Fetina eignet sich als Beilage zu Salat, Grillspezialitäten, Fleischgerichten, zum Aperitiv usw. Seit kurzer Zeit wird Fetina durch die Regionalgesellschaften der Tonilait (Intermilch Bern, Miba Basel, Orlait Lausanne und Toni Zürich) an die Detaillisten ausgeliefert. Bald soll der Konsument das Produkt auch im Sortiment der Grossverteiler finden.
Weitere Auskünfte: Fromageries Milval, Rue de l'Envers 16, 2610 Saint-Imier, Telefon 039 41 30 30.

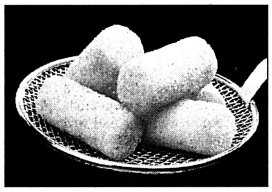
Ice Tea in PET

Als erster Anbieter in der Schweiz lanciert Queen's Ice Tea in einer 33 cl PET-Flasche. Diese PET-Flasche ist sehr handlich, leicht, wiederverschliessbar, unzerbrechlich und erschliesst neue Take-Away-Absatzstellen. Zudem ist Queen's Ice Tea Classic ganz leicht mit Kohlensäure angereichert. Ebenfalls kann von Queen's der Ice Tea Classic (ohne Kohlensäure) neu in einer 150-cl-PET-Flasche bezogen werden. Dieses ökologisch ausgereifte Mehrweggebinde garantiert ein einfaches und bequemes Handling.
Weitere Auskünfte: Unifontes AG, Frau Monika Gutzwiller, 4310 Rheinfelden, Telefon 061 835 06 11.



Wie hausgemacht

Die Kadi AG, Herstellerin von Kühl- und Tiefkühlprodukten, wartet mit einem neuen Produkt auf. Mit dem Ziel, Produkte herzustellen, die näher am Bedarf des Kunden sind und sich in Form und Geschmack wie hausgemacht präsentieren, stellt Kadi die bereits panierten Kadi Croquettes vor. Das Produkt enthält Kartoffeln, Kartoffelflocken, Paniermehl, Pflanzenöl, modifizierte Stärke, Magermilchpulver, Gewürze, Kochsalz, Eiweisspulver, Antioxidantien sowie Stabilisatorsalz. Die Lancierung dieses Produktes kam auf-



grund vieler Kundennachfragen zu Stande. Die Croquettes paniert können bei allen Kadi-Depositären bezogen werden.
Weitere Auskünfte: Kadi AG, Thunstettenstrasse 27, 4901 Langenthal, Telefon 063 290 500, Fax 063 290 680.

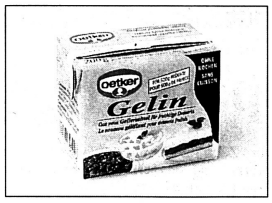
Swiss Star 95 für Vetropack

Die Vetropack AG wurde für ihre neue 50-cl-Normflasche für Mineralwasser und Süssgetränke von der Expertenjury des Schweizerischen Verpackungsinstitutes (SVI) mit dem Swiss Star 95 ausgezeichnet. Die neue Flasche, die vor allem für den Gastronomiebereich konzipiert wurde, weist eine moderne, schlanke Form auf und gewährleistet eine lange Haltbarkeit des Füllgutes. Gleichzeitig verleiht die für Mehrwegeinsätze vorgesehene Flasche dem Produkt ein hochwertiges Image und eine gepflegte Er-

scheinung. Die Flasche ist wie alle Glasverpackungen zu 100 Prozent recyclingfähig und kann dank dem günstigen Gewicht von allen Abfüllern pasteurisiert werden.
Auskünfte: Renzo Radice, Leiter Kommunikation, Vetropack Holding AG, Schützenmattstrasse 266, Postfach, 8180 Bülach. Telefon 01 863 33 74, Fax 01 863 31 26.

Oetker mit «Gelier-Revolution»

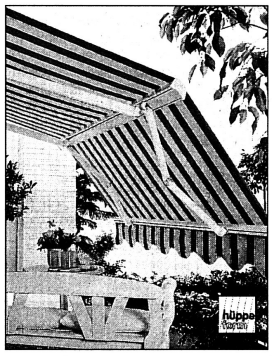
Gelin aus dem Hause Oetker ist ein absolut neues, rein pflanzliches Produkt, das im Dessertbereich nicht nur die herkömmliche Geliermethode ersetzen kann, sondern darüber hinaus auch neue fruchtige Desserts ermöglicht. Laut Oetker ist Gelin das erste flüssige Geliermittel, das kalt verarbeitet wird. Dies bringt nicht nur eine wesentliche Zeiter-



sparnis, sondern hat auch gesundheitliche Vorteile: Es gehen keine Vitamine verloren; zudem ist Gelin absolut kalorienfrei. Das neue Geliermittel ist 24 Monate ungekühlt haltbar, und mit Gelin zubereitete Fruchtmassen können ohne Qualitätseinbussen eingefroren werden.
Auskünfte: Oetker AG, Frau Maria Carballo, 4652 Winznau, Telefon 062 35 12 12, Fax 062 35 25 12.

Storen für Hotel- und Restaurantterrassen

Eine schöne Markise, der Fachausdruck für Storen, erhöht Wert und Nutzen jeder Terrasse und jedes Sitzplatzes. Neue Perspektiven eröffnen die Hüppe-Novetta-Markisen, deren neuartige Bauform die Qualitäten Formschönheit, Robustheit und leichte Bedienbarkeit auf einen Nenner bring. Das neuartige Getriebe reduziert den Kraftaufwand fürs Kurbeln, während die durchdachte Konstruktion für eine stets gleichmässige Spannung des Tuches sorgt. Beim Topmodell Novetta Plus 2 kann zudem eine zweite Stufe ausgefahren werden, die eine grössere Fläche abdeckt und dadurch mehr Schatten spendet.
Auskünfte: Hüppe Form AG, 9410 Heiden. Telefon 071 90 50 25, Fax 071 90 50 35.



Uncle Ben's Sauce Minute

Uncle Ben's serviert neu eine einfache Möglichkeit, internationale Gerichte zuzubereiten: Die neue Sauce Minute. Mit drei Produkten soll der zunehmenden Internationalität in der mitteleuropäischen Küche Rechnung getragen werden. Uncle Ben's Sauce Minute kann einfach Fleisch und Gemüse nach Wahl beigegeben werden. Auf diese Weise kann den

Gästen in wenigen Minuten ein mexikanischer, chinesischer oder französischer Geschmack vermittelt werden. Die drei Saucen, die sich natürlich mit allen Uncle Ben's Reissorten kombinieren lassen, sind frei von Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

Kostenrechnung im Wellnessbereich

Wenn der Swimmingpool baden geht

Oft stellt sich die Frage, ob ein Hotelier seinen Swimmingpool durch ein Sportbecken ersetzen und ob er den Einstieg in den Wellness oder Fitnessbereich wagen soll. Er investiert viel, der Ertrag aber hängt von der Zweckmässigkeit und dem eigenen Engagement ab.

BETTINA MUTTER

Mit dem Frühling schwappt auch die Wellness-Welle wieder über. Das Problem für den Hotelier bleibt aber übers Jahr dasselbe: Ob klein, mittel oder gross und sternbekränzt, jetzt ist für viele die Zeit angebrochen, eine Lösung für ihre sanierungsbedürftigen Schwimmbecken oder Saunaanlagen zu finden, die nach 20 bis 30 Jahren meist zum Sanierungsfall geworden sind – es sei denn, die regelmässige Erneuerung habe tatsächlich stattgefunden.

Heinz Stebler, Geschäftsführer der Firma Palisy, Freizeit-Erlebnis-Anlagen in St. Erhard zieht Bilanz: «Zur Zeit haben rund 500 Hoteliers Interesse für eine Sanierung angemeldet, 150 machen sich konkrete Überlegungen, mit 50 stehen wir in Verhandlungen und 15 Anlagen in verschiedenen Hotels sind jeweils in Arbeit.»

Eliminieren ist denkbar

Aber der Schein trügt, wie auch Heinz Stebler erfährt: «Dass Wellness Anlagen Hochkonjunktur haben, möchte man auf den ersten Blick meinen». Die Hoteliers seien allerdings in «den Katzenjammer abgerutscht», seien gewaltig verunsichert und könnten sich zur Zeit nur selten bestimmt dazu entscheiden, ihr Schwimmbecken in eine Badeanlage zu verwandeln. Kunststück: Allein die Sanierung einer Schwimmbadtechnik kostet zwischen 200 000 und 300 000 Franken, die Beckenreparature oder der Neubau mindestens 50 000 Franken, die Ergänzung mit Sauna, Dampfbad oder Whirlpool Angeboten und aktuellen Extras zur Badelandschaft macht mindestens eine halbe Million aus. Dass sich Hoteliers mit Betrieben bis zu 80 Betten deshalb auch überlegen, einen maroden, schlecht benutzten Pool zu eliminieren und die Räumlichkeiten anderweitig zu nutzen, komme vor, weiss Stebler.

Mit Öffnung rentabilisieren

Die Anlaufzeit kostet Hoteliers, die neue investieren, Nerven und Durchhaltekraft. *Coni Bieler* , Hotel Weiss Kreuz (3 Sterne, 34 Betten) in Bonaduz kennt den Teufelskreis, er liess sich die Gesamtanlage mit Wellness- und Fitnessbereich vor 7 Jahren 2 Millionen kosten: «5 Jahre lang haben wir nur draufgelegt, jetzt stimmt der Kundenkreis». Allerdings auch nur deshalb, weil sich der Inhaber dazu entschlossen hat, seine grosszügige Anlage öffentlich zu machen: Der Fitnessbereich mit Nasszonen (Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbäder und Sauna) steht nicht nur Hotelgästen zur Verfügung. Coni Bieler ist einer der wenigen, der an sich mit gutem Gewissen ausbauen könnte: «Die Nachfrage ist gut, aber die Kapazität ist nicht mehr ausreichend».

Die Öffnung für einen breiteren Kundenkreis ist eine Idee, die von gewissen Firmen als Bedingung für die Rentabilität und den Einbau einer umfassenden Wellness- und Fitnessanlage gestellt werden.

Risikoreiches Nichtstun

Kritisch wird die Lage für jene, die jahrelang das Serbeln ihres Schwimmbeckens oder ihrer Badeanlage mitansehen und die Mittel jetzt nicht aufbringen, einen Ausbau oder eine andere Lösung zu verwirklichen. *Fritz Schneider,* Geschäftsführer der Schneider AG, Hausindustrie und Schwimmbadtechnik in Solothurn begegnet diesem Phänomen allzuoft: «Vor allem kleine Pools darben oft vergessen dahin, verursachen nur Kosten. Das Potential an sanierungsbedürftigen Anlagen in Hotels ist deshalb riesig». Zur Zeit erstellt die Firma eine Studie, die Aufschluss darüber geben wird, wie die sanierungsbedürftigen Anlagen in den diversen Hotelkategorien zahlenmässig verteilt sind.

Richtig hat es *Peter Margowski*, Geschäftsführer des Hotels Lindenhof in Brienz (3 Sterne, 80 Betten) gemacht: «Wir haben nach und nach die technischen Anlagen erneuert, vor 2 Jahren die automatische Chloranlage, im nächsten Herbst die Bassinabdichtung, im übernächsten Jahr die Renovation des Aussenbereichs». Diese sukzessive Anpassungen erlaube es nun auch, ganz nach den Bedürfnissen der Gäste einige zeitgemässe Neuerungen mit einzubeziehen.

Rechnen muss der Hotelier

Die einschlägigen Firmen, die Nasszonen- und Fitnessangebote anbieten und realisieren, können zwar Erfahrungszahlen liefern über die Kosten vor und nach dem Umbau und wissen Beispiele zu nennen von Hotels, die mit ihren Nass- und Fitnesszonen nach Jahren eine gewisse Rentabilität erzielen. Berater und Anbieterfirmen weisen aber darauf hin: Die Rechnung über die Wirtschaftlichkeit einer Nicht-Renovation oder einer Neuinvestition, die muss jeder Hotelier alleine machen. Und unisono tönt es aus dem Lager der erfahrenen Wellness-Anbieter: Ein gewisses Charisma, ein Flair für den Wellnesstrend, ja eine gute Portion Begeisterung dafür ist absolute Bedingung für jene, die an eine grosszügigere Anlage mit Schwimmbecken, Sauna, Whirelpool, Dampf- und Kräuterbädern denken. Gezieltes Marketing, quasi die Gesundheits- und Schönheitsangebote des eigenen Hauses zum Flaggschiff der künftigen Werbung zu machen, das sei schon allein der Auslagen wegen Bedingung: Wellness ist offenbar kein blosses Zusatzangebot, es ist ein Bekenntnis.

Bei regelmässigen Erneuerungen kann verhindert werden, dass die Schwimmanlage zum Sanierungsfall wird. *Foto: zvg*

Schwimmbadanlagen in Hotels

Eine «horrende Investition» als Anziehungspunkt

Auch wenn sie für die Hoteliers vor allem Mehrinvestitionen bedeuten, entsprechen Wellness- und Fitnessangebote den Bedürfnissen des modernen Gastes. Spezialfirmen bieten heute individuelle Lösungen, die den technischen, hygienischen und ästhetischen Standard zwanzig- bis dreissigjähriger Anlagen weit hinter sich lassen.

BETTINA MUTTER

Was bis anhin schlicht Schwimmbad, Sauna und Dampfbad hiess, erlebt heute, auch im Rahmen der Wiedergeburt von Kur- und Heilbaden, ein senkrechtes Comeback, wiederauferstanden aus hellenischen und römischen Badeformen: Das «Tepidarium» (Regenerationsbad), das «Laconium» (Schwitz- und Entschlakkungsbad) etwa oder das «Caldarium», ein Dampf- und Inhalationsbad, die mit unterschiedlichen Raumtemperaturen und Feuchtigkeitsgraden für Entspannung und angenehme Gefühle sorgen.

Eine meist das zentrale Schwimmbad umgebende «Badelandschaft» wird heute vermehrt als «Erlebnislandschaft» angepriesen, in der sogar Schneekabinen oder die Kaltwasser-Nebelgrotten nicht fehlen: Einrichtungen mit hohem technischem Standart, die weniger ihrer wohltuenden Wirkung, denn ihrer Attraktivität wegen eingebaut werden. Dazu gehören auch Aromakabinen und -grotten, denn das Bewusstsein, dass Körper, Seele und Geist in Wechselwirkung stehen, hat neuen alten Erfindungen wieder Auftrieb gegeben. Man kneippt, schwitzt, wickelt und atmet heute luxuriöser und gekonnter.

Kleiner, feiner, intimer

Teils schon im Boom der Sechziger oder Siebziger Jahre sind die ersten Badelandschaften entstanden: Schwimmbecken, ausladende Anlagen, mit grossen Saunakabinen die auf 95 Grad aufgeheizt werden, Whirlpools für ein Dutzend Leute, Dampfkabinen aus einem Plastikguss, wo sich auch 15 Leute hineinpferchen lassen: Man nahm es hin. Heute aber ist Rückzug ins Private ein deutliches gesellschaftliches Phänomen, das sich eben auch bei der Schönheitspflege, bei der Fitness bemerkbar macht. Gediegenes, Rustikales, Luxuriöses mit römischem, türkischem, «helvetischem» Touch ist gefragt.

Ist Wellness ein Muss?

Kleinere Hotels suchen heute individuelle Lösungen oder müssen ganz einfach vom Einstieg in den Wellness-Bereich absehen, denn allein ein Whirlpool kostet laut Angaben eines Anbieters gut und gerne seine 200 000 Franken.

Im neuen 4-Stern-Hotel Sonne in Zermatt etwa wurden vor kurzem 4 helvetisch-römische Thermen, 2 Frischwasser-Whirlpool und 1 Wasser-Erlebnis-Welt angelegt. Inhaber *Leo Forster* bestätigt: «Die Investition ist horrend im Verhältnis zu dem, was es finanziell bringt. Wir betrachten es als Reklame, es stellt einen neuen Anziehungspunkt dar».

Die Kritik seitens der Anbieter an die Adresse der Hoteliers bleibt nicht aus: Es fehle oft an Begeisterung, konzeptionellen Überlegungen und langfristigem Denken. *Toni Mehmann*, International Fitness Consulting in Zürich hat seine Erfahrungen gemacht: «Weil die Anlagen ohne Konzept erbaut wurden, fehlen auch die notwendigen Angebote und Dienstleistungen, um diesen Hotelbereich als Profitcenter zu betreiben».

Rolf Jäggi, Hotel Cresta Sun (4 Sterne, 75 Betten) in Davos verzichtet denn auch auf einen Einstieg ins Wellness-Geschäft: Man habe sich mit einer neuen Belüftung und einer Neubeschichtung des Bades begnügt, ein Wellness oder Fitnessbereich stehe nicht zur Diskussion: «Die klinische und hygienische Überwachung der Anlagen ist in unserer Grössenordnung nach wie vor problematisch». Vorrang haben bei ihm die Zimmer- und Aufenthaltsräume.

«Massenwhirlpool» ist out

Sicher hat ein aktueller Kassensturz-Beitrag sein Scherflein dazu beigetragen, dass die Suche nach Alternativlösungen zum grossen Pool vollends ins Rollen gerieten, denn die Klageliste ist lang: Unhygienisch, unökologisch und vom energiewirtschaftlichen Standpunkt aus bedenklich, lautet das knappe Urteil.

Zudem scheinen zahlreiche der einst gebauten Whirlpools unterdimensioniert: Der Fachmann rechnet, dass nämlich pro Kunde rund 1000 Liter aufbereitetes Wasser hineingelassen werden müsste.

Für *Heinz Stebler*, Firma Palisy, Freizeit-Erlebnis-Anlagen in St. Erhard, sind die Grosswhirlpools und -saunas vom Kosten-Nutzen-Verhältnis her «totaler Unsinn». Die zusätzlichen hygienischen Bedenken hätten dazu geführt, dass heute die Einzel-Frischwasser-Whirlepools eingebaut würden: Die Wanne füllt sich auf Knopfdruck des Gastes und wird nach dem Ablaufen des Wassers gereinigt und desinfiziert: Füllung, Entleerung und Desinfektion sind automatisiert.

Multifunktionelle Anlagen

Was landläufig einfach als «Lichttherapie» bekannt ist, wird unter dem Namen «Bio-Klimatikum» mit Badekultur verknüpft: In einem konstant 55 Grad warmem Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit werden in Minutenintervallen zusätzlich verschiedene Farblichter eingeschaltet.

Caldarium, Tepidarium, das Laconium oder das Kaplidschka (Türkisches Bad) bedürfen nicht unbedingt gesonderter Räumlichkeiten: Kabinen können auch als multifunktionelle Anlagen ausgerüstet werden, in denen die einzelnen Badeformen zeitlich gestaffelt abrufbar sind. Die Badeformen werden über einen Wärmetauscher und ein eigenes Verteilsystem geregelt. *BM*

Wellness auf Knopfdruck

Den Schritt zu besserer Wirtschaftlichkeit kann ein Münz- und City-Control-Abrechungssystem bieten, vor allem dort, wo komplexe Anlagen nicht stark frequentiert sind, tagsüber oft brach liegen und abends vielleicht punktuell besucht werden. Eine entsprechende Automatik kann nicht nur die Betriebskosten senken, sondern auch Entkeimungsprobleme lösen und helfen, Personal zu sparen. Ein Microtronic ermöglicht dem Gast die Benutzung sämtlicher Anlagen, die Verrechnung von nicht im Zimmer einbegriffenen Dienstleistungen erfolgt automatisch. *BM*

Die Vorbilder der heutigen Wellnessanlagen finden sich oft in der Antike. *Foto: zvg*

REKLAME

LIEGENSCHAFTEN

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungsdienste

Berner Oberland

Im Auftrage der Berner Alpenbahn-Gesellschaft Bern – Lötschberg – Simplon (BLS) vermieten wir auf den 1. Januar 1996 die

Schiffahrtsrestauration Brienzersee

Die Schiffsflotte des Brienzersees besteht aus dem Salondampfer «Lötschberg» sowie 5 Motorschiffen mit insgesamt 600 Restaurationssitzplätzen. Umsatzgrösse ca. 1 Mio Franken bei ca. 150 Betriebstagen.

Dank Ihrer Persönlichkeit, Flexibilität und Kompetenz gelingt es Ihnen, die hohen, in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Einsatzbereitschaft, Organisation, Systemkochen und Verhandlungsgeschick sind Ihre Stärken. Kundenpflege und Aquisition von Familienfesten, Banketten und Gala-Abenden sind eine echte Herausforderung. Falls Sie kreativ und innovativ sind und auf den Schiffen nebst dem Fischangebot, auch Pizza, Pasta, Käse oder feine Dessert und Glacen anbieten würden, denken Sie zukunftsgerichtet. Spass an der Aufgabe, ein überdurchschnittliches Engagement sowie Identifikation sind gute Voraussetzungen für Erfolg. Idealerweise verfügen Sie bereits über einen Gastgewerbebetrieb als Basis.

Benötigtes Eigenkapital ca. Fr. 150 000.—.
Wir bieten Ihnen einen langjährigen Mietvertrag zu ausserordentlich günstigen Mietbedingungen. Absolute Diskretion wird zugesichert!

Anfragen und Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen nimmt gerne entgegen:

Jürg Zumkehr
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40
Fax 031 370 44 44

SHV 76621/84735

Tessin – Treuhandbüro verkauft im mittleren Leventinatal

Wohnhaus mit Restaurant-Bar

gesamthaft 1230 m². Baujahr 1985 (1450 m³, SIA) und ca. 15 Kundenparkplätze, schöne Sonnenterrasse. Restaurant und Bar für ca. 40 Personen. Moderne Küche mit Tiefkühlräumen und allem Zubehör. 3½-Zimmer-Privatwohnung und 2 unabhängige Einzelzimmer im ersten Stock, mit WC/Keller/Abstellraum/Estrich.
Verlangter Preis: Fr. 1 070 000.–, Inventar von Restaurant und Bar inbegriffen. Ideal für Familien-Führung.

Offerten an Chiffre H 279-20343, an ofa Orell Füssli Pubblicità SA, Postfach, 6501 Bellinzona.

O 76735/199176

Zu verpachten

First-class-Hotel in Lugano (****)

Toplage und wunderbare Aussicht auf See, Stadt und Berge; elegante, zeitgemässe Innenausstattung;
1992 erbaut, 230 Betten; 2 Restaurants;
komplettes Klein- und Grossmobiliar vorhanden.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Anfrage bitte an Bautreuhand Christoffel, Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz.

76756/329924

Sebastians-Platz, Brig

Zu vermieten ab November 1995, das im neuen Kleid erstellte

Restaurant Commerce

- Restaurant (ca. 70 Sitzplätze)
- Säli (ca. 40 Sitzplätze)
- Bar (70–80 Sitzplätze)

Interessenten melden sich unter:
Tel. 028 23 32 62, Fux Clemens
oder
Natel 077 28 37 56, Fux Elmar;
Jentsch Raphael
Telefon 028 24 13 53, Arch.
Albrecht Moritz.

P 76705/44300

Zu verkaufen in Zug, grosse

Gastgewerbe-Liegenschaft

interessantes Renditeobjekt.

Offerten unter Chiffre M 197-732647, an Publicitas, Postfach 4661, 6304 Zug.

P 76737/44300

Zu verpachten
per sofort oder nach Übereinkunft im Raume Zentralschweiz, in Toplage, wirtschaftlich starker Region und sehr guter Verkehrslage

Speiserestaurant mit Garten, Bar-Dancing

(grosser Betrieb).

Offerten unter Chiffre F 197-732648, an Publicitas, Postfach 4661, 6304 Zug.

P 76736/44300

Im Zentrum einer deutschschweizer Stadt zu verkaufen

Restaurant

gut eingerichtet, Umsatz über Fr. 2 Mio., langjähriger Mietvertrag.

Offerten unter Chiffre 405-179067, Berner Zeitung, Postfach, 3001 Bern.

BZ 76770/264814

Kapital-Anlage im Tessin.
Privat verkauft Aktiengesellschaft.
Inhaberin eines neuen, ertragsstarken

Restaurant-Bar Pizzeria

mit zusätzlicher Verkaufsfläche im Einkaufszentrum.
120 Innenplätze und 60 Aussenplätze.
Erforderliches Kapital 1,2 Mio. Franken.

Offerten an Chiffre T 279-20238, an ofa Orell Füssli Pubblicità SA, Postfach, 6501 Bellinzona.

O 76706/199176

Jede Woche praxis-nah hotel + tourismus revue

Schweizer Hotelier-Verein
Beratungsdienste

TOPBETRIEB

Zu vermieten auf 1. November 1995 in Vorortsgemeinde der Stadt Bern, an der Hauptstrasse, neues, bestens eingeführtes

SPEISE-RESTAURANT

- mit Gaststube und 2 Säli, total ca. 100 Sitzplätze
- Gartenwirtschaft mit ca. 70 Sitzplätzen
- Umsatzgrösse ca. Fr. 1,5 Mio. bei 360 Betriebstagen

Notwendiges Eigenkapital von Fr. 150 000.–.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Jürg Zumkehr
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40
Fax 031 370 44 44

76595/083995

Zu verkaufen aus Erbgemeinschaft

Restaurant «Luft», Meilen

an schönster, unverbaubarer Aussichtslage.

Restaurant (28 + 35 Sitzplätze), Saal (100 Sitzplätze unterteilbar), diverse Anlagen, wunderschöne Aussichtsterrasse (ca. 150 Sitzplätze), 80 Gästeparkplätze, diverse Personalzimmer, 3- und 4½-Zimmer-Wohnung, 7399 m² Arealfläche.

Beste Voraussetzungen für Nutzungserweiterung.

Schriftliche Anfragen an:
Max Moser, Zivilrechts- und Steuerrechts-Praxis,
Dorfstrasse 138, Postfach, 8706 Meilen

76758/248479

Zu verpachten per 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung

3-Stern-Tagungshotel

geeignet auch für Sprachschulen, Seminare oder Sport-Hotel in bekanntem Kurort der Waadtländer-Alpen.
- Superlage
- 45 Zimmer/90 Betten
- Restaurant 130 Plätze

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 76241, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76241/292494

Junges, initiatives Paar sucht zur Übernahme ein

Hotel

mit ca. 40 Betten, wenn möglich mit integriertem **Café.**

Offerten sind zu richten an Chiffre 76811, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern
(Diskretion zugesichert)

76811/384035

BAZAR

HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING

HSIC

- Betriebsanalysen
- Betriebsberatungen
- Konzeptentwicklungen
- Rufen Sie uns an!

Bureau Basel: 061 751 65 46
Bureau Zürich: 01 767 10 64

72676/382296

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Zu verkaufen automatische

Teigmisch- und Auswallmaschine

mit Nudelschneider und Raviolisatz in sehr gutem Zustand (August 1993).

Neupreis: Fr. 43 000.–
Verkaufspreis: Fr. 28 000.–

Bitte wenden Sie sich an Herrn R. Spring, Gauer Hotel Schweizerhof Bern, Tel. 031 311 45 01.

The Leading Hotels of the World · **** · Relais & Châteaux

P 76759/44300

Super-Aktion!

Schlagrahmmaschinen

Jetzt ab Fr. 3450.– exkl. MwSt.

Maurer Import-Export Burgdorf
Tel./Fax 034 22 59 29, 077 51 52 39

76781/383983

Beschriftungen prompt per Post
Selbstkleber, Schriften und Buchstaben
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76 4722 Gränichen **Ottlik** in allen Farben + Grössen

---

Duschtrennwände
aus Kristall und Chromstahl.

Badewannen
Eckmodelle usw. Aus reinem Metacrilat mit Unterwannen plus Schallschutz. Hohe Qualität zu tiefen Preisen dank Direkt-Import.

perbrass AG. Ihr Hotelbadezimmerspezialist. Information und techn. Büro: Via Grumo 21, CH-6929 Gravesano
Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06

76703/384010

Im Oberhasli Berner Oberland (Nessental, Gemeinde Gadmen, 920 m.ü.M) zu verkaufen gut gehendes

Hotel-Restaurant mit Bauland

Restaurant mit 65 und Terrasse mit 80 Plätzen, 16 Zimmer, Parkplätze, separates Neben-gebäude (Saal 90 Plätze; div. Nebenräume, Garagen), Landreserve ca. 1 ha (z.T. Bauland)

Schriftliche Offerten und Anfragen an Intax, Cordulaplatz 1, 5402 Baden

---

Einmalige Gelegenheit
zu verkaufen von spanischem Eigentümer

Hotel an der Costa Blanca (Calpe)

in span. Baustil (guter Zustand), 4stöckig m. Lift, 26 DZ m. Bad/Tel., Säli 56 Pl., Restaurant 40 Pl. (Gewölbe, Säulen, Andalus. Keramikplättli), Bar/cafeteria, ca. 200 m² Terrasse m. Pool. Sep. Wohntrakt f. Hotelier best. aus Wohnzr., 3 Schlafzr., 2 Bäder, Küche. Ebenes Areal 6000 m² (davon 3200 m² Bauparz.) mit vielen überdachten PP, ruhig, sonnig, 10 Fussmin. zu Strand, Promenade, Fischerhafen.
VP: Fr. 850 000.–
Anfragen an Chiffre 76812, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern oder Fax 00346 5732255 (in deutsch)

76812/384034

Zu verkaufen

Hotel in Ascona

(34 Betten), mit Restaurant, Schwimmbad und Garage.
Erhöhte Lage und schöne Aussicht.

Nur seriöse Interessenten mit Eigenkapital melden sich unter Chiffre 76707, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76709/191930

Diepoldsau SG

Ihre neue Existenz!
Zu vermieten per 1. September 1995 oder nach Vereinbarung gut florierendes

Restaurant mit Barbetrieb

(35 Plätze), inkl. Mobiliar und Inventar. Das Restaurant ist sehr schön und geschmackvoll eingerichtet. Der Betrieb einer kleinen Gartenwirtschaft ist möglich. Genügend Parkplätze vorhanden.

Für eine unverbindliche Besichtigung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Telefon 073 31 37 56 (Bürozeit).

P 76589/44300

AUS-/WEITERBILDUNG

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHATEL

Study Hotel Management in the **universal language** English and obtain an **internationally recognised University Degree** (3-years). Also 1-year and short courses available.

Ask Maria Baks for information at:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland,
Phone 41-61-312 30 94, Fax 41-61-312 60 35.

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
23. Oktober - 17. November 1995

Food and Beverage Kurs
20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'hôtellerie peut espérer un taux de TVA réduit

La possibilité d'introduire un taux de TVA réduit dans l'hôtellerie est plus que jamais à l'ordre du jour. Le Conseil fédéral a en effet débattu de cette éventualité la semaine dernière sans toutefois prendre de décision définitive. Il a demandé des informations supplémentaires sur l'importance de cette mesure pour le tourisme suisse. On rappellera à ce sujet que le nouveau régime financier approuvé par le peuple le 28 novembre 1993 permet d'introduire un taux de TVA réduit «pour les prestations touristiques fournies en Suisse pour autant qu'elles soient consommées dans une large mesure par des étrangers». Dans le canton des Grisons, une initiative populaire demande une TVA réduite de 2% pour l'hôtellerie. Page 1

Le check-in anticipé est une spécialité helvétique

Le check-in anticipé, en particulier le préenregistrement des bagages la veille du départ, est une spécialité des aéroports helvétiques où il est particulièrement apprécié si l'on voyage avec des enfants ou si l'on part en vacances lors des grandes migrations estivales. Cette possibilité d'enregistrer à l'avance ses bagages et son siège varie cependant d'une compagnie aérienne à une autre. Alors que Swissair et Crossair, de même qu'Alitalia et Delta à Zurich, offrent la possibilité d'effectuer un préenregistrement jusqu'à 24 heures à l'avance, Balair ne le permet qu'à partir de 18 h, la veille du vol. A Genève-Cointrin aussi, il est possible de s'enregistrer à l'avance. Page 5

Lex Friedrich: quels enjeux pour la parahôtellerie?

La lex Friedrich a été introduite en 1985 afin de renforcer les restrictions relatives à l'acquisition d'immeubles par des étrangers de la lex von Moos et de la lex Furgler. Le 25 juin prochain, le peuple suisse sera appelé à se prononcer sur l'assouplissement de cette lex Friedrich. Cet assouplissement permettra-t-il à la parahôtellerie de faire de l'ombre à l'hôtellerie ou contribuera-t-il au contraire à créer de nouveaux emplois et à dynamiser nos régions touristiques. Dans les cantons romands, plus durement touchés par la crise économique que les cantons alémaniques, on penche résolument pour la seconde hypothèse. Page 7

Le métier de concierge n'est pas exclusivement masculin

La profession de concierge d'hôtel n'est pas seulement réservée aux hommes. La Suissesse Cristina Bally en a d'ailleurs récemment fait la preuve. Après avoir été attirée, dans un premier temps, par le métier de décoratrice de théâtre, elle s'est finalement inscrite, à Paris, aux cours de l'International Concierge Institute (ICI) qui a été fondé en 1982 par l'«Union internationale des portiers des grands hôtels Clefs d'Or». Diplôme en poche, avec en outre la mention de «Junior Clefs d'Or» qu'elle a obtenue à la mi-mai après un stage au Brown Palace à Denver, elle exerce aujourd'hui ses talents en cinq langues à l'Hôtel Méridien-Montparnasse de Paris. Page 9

L'exploitation d'une piscine est souvent très coûteuse

A l'approche de l'été, le thème des piscines d'hôtel est à nouveau d'actualité. La construction, l'exploitation, l'entretien et surtout l'amortissement d'un bassin posent cependant de sérieux problèmes aux hôteliers qui doivent bien souvent ouvrir leur piscine au public pour rentrer dans leurs frais. Rien que la remise en état de toute la technique de chauffage peut en effet s'élever jusqu'à 300 000 francs, alors qu'il faut compter 50 000 francs pour la reconstruction du bassin ou du moins sa rénovation. Et si un sauna, des bains turcs ou des jacuzzis viennent encore compléter l'offre balnéaire de l'hôtel, la facture avoisine le demi-million de francs. Page 17

Marketing

Les rabais riment parfois avec publicité

Le Pays d'Enhaut vient de lancer une offre promotionnelle qui propose des tarifs préférentiels pendant tout l'été. Cette initiative sera-t-elle reprise dans d'autres régions touristiques de Suisse romande? Les avis que nous avons recueillis sont divergents. Plusieurs hôteliers sont en effet de l'avis qu'il convient de manier l'arme des rabais avec parcimonie afin de ne pas tomber en contradiction avec la lutte actuellement menée contre la TVA.

LAURENT MISSBAUER

En proposant des tarifs préférentiels pendant tout l'été, les hôtels de Château-d'Œx et du Pays d'Enhaut espèrent attirer une clientèle désireuse de se ressourcer à la montagne. *Photo: ASL*

Passé maître dans l'art de médiatiser sa région, notamment grâce à ses vols en montgolfières mondialement connus, le Pays-d'Enhaut a fait passablement parler de lui ces derniers jours dans les journaux et à la radio. Les hôteliers et les instances touristiques de Château-d'Œx, Rougemont et Rossinière ont en effet lancé une offre promotionnelle qui accorde des rabais substantiels pendant toute la saison estivale.

«Pour faire face à la conjoncture actuelle, à la cherté du franc suisse et à l'introduction de la TVA, le Pays d'Enhaut a décidé de réagir énergiquement», relève l'Office du tourisme de Château-d'Œx. «Dans ce sens, des tarifs préférentiels, spécialement conçus pour les familles, seront accordés jusqu'à la fin de l'été. Cette offre est valable à partir de deux nuits afin de permettre aux citadins de se ressourcer en famille».

Jusqu'à 30% de rabais

«L'objectif principal de cette action est d'offrir la possibilité à chacun de changer d'horizon durant l'été, quel que soit son budget, tout en maintenant une qualité digne de ce nom», ajoute encore l'OT de Château-d'Œx. Les prix en demi-pension pendant la haute-saison (TVA incluse) sont de respectivement 85 et 70 fancs selon que l'on choisisse un hôtel à trois ou à deux étoiles. Dans les établissements à une étoile, les prix s'élèvent pour leur part à 54 francs.

Les prix proposés représentent des rabais qui peuvent aller jusqu'à 30% et l'on est en droit de se demander si l'exemple de Château-d'Œx pourrait faire école. Or, les avis que nous avons recueillis sont plutôt divergents. Certains estiment en effet que les offres promotionnelles ont toujours été nombreuses en cette période de l'année et que le Pays d'Enhaut n'a rien inventé. De Loèche-les-Bains à Anzère en passant par le Nord vaudois et la Broye, les exemples ne manquent effectivement pas et si tout le monde s'accorde à relever que les petits cadeaux, qu'il s'agisse de rabais, de bouteilles de vin ou de boîtes de chocolat, ont toujours fait partie du b.a.-ba de l'hôtellerie, nombreux sont ceux qui refusent de casser les prix.

Des tarifs irréalisables

«Ce serait en effet stupide de combattre d'un côté l'augmentation de 6,5% engendrée par l'introduction de la TVA, si, d'un autre côté, nous abaissons de 30% nos tarifs», explique *Louis-Charles Seeholzer*, président des hôteliers de Villars. «Ceci-dit, je ne tiens pas à me prononcer sur le bien-fondé d'une offre promotionnelle proposée par une station concurrente sans en connaître tous les détails. Avec le règlement de la SSH et les prestations qui sont imposées, ces tarifs sont toutefois irréalisables. Les actions de promotion ponctuelles ont cependant toujours existé, il suffit seulement de savoir dans quel but elles sont entreprises. Si le but de ces actions est de faire de la publicité pour une région et que les rabais consentis sont moins onéreux que les frais qu'auraient engendrés une publicité traditionnelle, le jeu en vaut peut-être la chandelle».

Marcel Jordan, le président des hôteliers de Château-d'Œx qui avait déclaré que les prix effectués à l'occasion de la venue des ex-allemands de l'Est étaient suicidaires, avoue d'ailleurs que cette offre promotionnelle lancée par le Pays d'Enhaut se voulait être avant tout une opération de séduction: «Nous sommes un peu à l'écart et une partie de notre but était de faire parler de nous. Au lieu de payer des annonces dans les journaux, il est parfois préférable de faire passer l'information par le biais de communiqués de presse. Et puis, je tiens à préciser que chaque hôtelier est libre de limiter la durée et le contingent qu'il veut de chambres proposées à ces tarifs préférentiels et que celles qu'il avait déjà vendues auparavant restent bien entendu au tarif normal. Cette offre sert en effet avant tout à remplir les hôtels à des périodes plus ou moins creuses».

«La TVA nous assassine»

Or, pour limiter au maximum ces périodes creuses, certains dirigeants touristiques travaillent d'arrache-pied pour animer leur station. C'est notamment le cas d'Anzère: «Nous avons un très vaste programme d'activités estivales et le taux d'occupation de notre station en été est très proche de celui que nous avons en hiver. Cela notamment grâce à des forfaits très intéressants puisqu'il est déjà possible de passer une semaine en demi-pension dans un trois étoiles pour 490 francs», remarque *Alain Gollut*, directeur de l'Office du tourisme d'Anzère. «Je trouve en revanche qu'il est dangereux de baisser les prix. Du moment que le service est bien fait, les clients sont d'accord de payer».

Même discours chez *Jürg Brupbacher*, vice-président du groupement des hôteliers de Verbier: «C'est une erreur monumentable de baisser les prix. En baissant les prix, on baisse également les prestations et la qualité s'en ressent. Or, les touristes viennent en Suisse car ils savent qu'ils peuvent trouver chez nous la qualité qu'ils recherchent».

Même constat chez *Roland Pierroz*, délégué international des Relais & Châteaux: «Si l'on baisse les prix, on baisse inévitablement la masse salariale et l'accueil s'en ressent. Notre marge n'est plus compressible et ce qui nous assassine, c'est cette TVA à 6,5%, alors que notre clientèle est composée à 60% d'étrangers. C'est un non-sens économique».

Montreux

Organisateurs du TTW optimistes

Les organisateurs du TTW, principal rendez-vous de la branche suisse du voyage, qui aura lieu du 24 au 26 octobre au Centre de congrès et d'exposition de Montreux, affichent un bel optimisme pour l'édition à venir.

Ils ont indiqué la semaine dernière qu'au terme du délai officiel d'inscription fixé au 31 mai la «totalité» de la surface d'exposition avait été réservée définitivement ou sous forme d'options fermes. Une preuve claire, à leurs yeux, que la branche suisse du voyage opte pour Montreux comme lieu de rencontre.

Dans quelques jours, les autocaristes suisses et étrangers recevront le formulaire d'inscription pour la 2e Journée des autocaristes. Le chef de projet, *Viktor Ackermann*, est lui aussi «très optimiste» pour cette manifestation spéciale patronnée notamment, rappelons-le, par notre hebdomadaire.

Le mercredi 25 octobre sera marqué par l'organisation d'un forum international placé sous le thème «le trafic aérien charter». Ce forum aura lieu à l'issue de l'assemblée annuelle de l'association des journalistes aéronautiques de Suisse alémanique. A noter également que la traditionnelle soirée du TTW se déroulera pour la première fois au Petit Palais.

Le TTW, qui fêtera cette année son 20e anniversaire, groupera un millier d'exposants de plus de cent pays et devrait accueillir quelque dix mille visiteurs. *MH*

Candidature Sion/Valais 2002

Festivités en perspective à Sion

A une semaine du choix de la ville organisatrice des Jeux Olympiques d'hiver 2002, le Valais prépare son duplex avec la Hongrie. A Budapest, les Valaisans organisent leur «ambassade», alors que Sion s'apprête à revêtir ses parures de fête.

ALEXANDRE BOCHATAY

En coulisse, les responsables peaufinent minutieusement le final. Sans relâche et sur deux fronts. A Sion d'abord, où la journée du 16 juin sera vécue en direct sur la Place de la Planta, dès 16 heures. La Radio suisse romande et la TSR y éliront domicile. Un écran géant retransmettra la cérémonie olympique, une manifestation dont les résultats et l'annonce du vainqueur seront retransmis en direct et en mondovision. Cette «Fête de la solidarité» réunira diverses sociétés bénévoles, musicales, sportives et folkloriques. Parallèlement, Budapest est déjà prête à accueillir les nombreux Helvètes en déplacement. Le chiffre de 2000 supporters est avancé, dont une délégation officielle de 150 personnes, représentants du Conseil fédéral, politiciens, sponsors et membres de médias. Certains supporters se préparent même à rallier la capitale hongroise à ski et patins à roulettes!

Produits valaisans prohibés

Responsable de l'organisation hongroise, *Pierre Moren* a d'ores et déjà «squatté» deux étages de l'hôtel Atrium Hyatt. «Nous y installerons le «stamm» officiel des Suisses, cor des Alpes compris». Seul bémol, le fendant, la raclette et la viande séchée ne seront pas au rendez-vous. «Les Hongrois n'apprécient guère l'approvisionnement individuel et souhaitent que l'on consomme les produits du terroir. Pour le vin, ils exigent un payement de 10 dollars par bouchon valaisan!» Une permanence d'information a été prévue et toutes les réceptions s'y dérouleront. Comme l'accès du Palais des congrès est limité aux seuls porteurs d'une accréditation, les cérémonies olympiques y seront projetées sur grand écran. «Une véritable organisation militaire. Nous serons équipés de radios émetteurs-récepteurs pour pouvoir communiquer immédiatement entre nous». En cas de victoire, un grand cocktail sera offert dans l'une des salles du Marriott, l'hôtel officiel du CIO. Le cas contraire, les Suisses se retrouveront au «stamm» valaisan. Pour rêver de 2002 ou…2006!

Estavayer-le-Lac

Une région dans la région

Au terme de sa première année d'existence, l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région (ATER), dans la Broye fribourgeoise, vient de faire son bilan sous la présidence d'*André Bise*. C'est avant tout la démarche promotionnelle de l'ATER qui doit retenir l'attention dans la mesure où cette région, la troisième du canton de Fribourg au sens de la nouvelle loi sur le tourisme, est un véritable trait d'union entre Fribourg et Vaud, entre la campagne et les lacs, entre la culture et le sport. D'où son engagement en faveur de la création d'une communauté d'intérêts touristiques des offices du tourisme ayant «les pieds dans l'eau» de la Région des trois lacs.

L'ATER s'efforce de sensibiliser les Broyards aux réalités que représenteront bientôt - et son cas doit être unique en Suisse - trois événements majeurs: l'ouverture de l'autoroute N1, la construction du restoroute d'Estavayer/Lully (de conception révolutionnaire) et bien sûr l'Exposition nationale de 2001. «Le lac, avec ses équipements et ses animations, reste cependant notre premier argument de vente, car Estavayer s'affirme comme l'un des principaux centres nautiques de Suisse», affirme *Isabella Droz*, directrice de l'ATER, bien convaincue que, «par son attitude, son enthousiasme, sa volonté d'entreprendre et de réussir, sa foi et ses espoirs, la Broye peut montrer la voie à suivre.» *JS*

MÉLI-MÉLO

Guide 1995 des Relais du Silence. La chaîne hôtelière internationale Relais du Silence a sorti son guide 1995. Ouvrage de 270 pages, ce guide contient notamment les coordonnées de 33 établissements suisses de trois et quatre étoiles. Le guide donne notamment pour chaque établissement un plan de situation et des informations sur les attractions touristiques situées à proximité de l'hôtel. Il contient également un répertoire des hôtels par pays et un répertoire alphabétique. L'organisation suisse, dont le secrétariat est installé aux Marécottes, a indiqué qu'elle souhaiterait encore trouver quelques membres en Suisse romande (où elle en possède déjà une dizaine), dans le Nord-Ouest de la Suisse, au Tessin et aux Grisons. *MH*

*

Nouveau membre suisse pour Relais et Châteaux. Le Grand Hôtel Schönegg, à Zermatt, vient de rallier la chaîne internationale des Relais & Châteaux, portant à vingt-huit le nombre des établissements sis en Suisse et au Liechtenstein. En outre, l'Hôtel de la Cigogne à Genève a obtenu le «Welcome Trophy», prix du meilleur accueil sur la base des bulletins d'appréciation retournés par la clientèle. La chaîne Relais et Châteaux figure désormais dans le réseau Internet. Mais son premier moyen de communication-reste son guide dont l'édition 1995, forte de 612 pages et tirée à 1 million d'exemplaires, comporte les descriptions de 406 maisons dans 41 pays. *JS*

*

Le guide Plaisirs 95 est sorti de presse. La 37e édition ne comporte pas moins de 1400 adresses réparties dans toute la Suisse. Le canton le mieux représenté est Vaud (181 adresses), suivi par Berne (138), Genève (103), Valais (85), Zurich (84), Tessin (82), Fribourg (57). Si le guide propose les tables les plus prestigieuses du pays et leur décerne traditionnellement de 1 à 5 fleurs, il mentionne également de nombreux restaurants plus modestes. Tiré à 25 000 exemplaires, le guide contient également une liste des meilleurs commerces d'alimentation. *JS*

Plaisirs, 2013 Colombier. Diffusé par GM Diffusion SA, 1027 Lonay.

*

Grandes tables de Suisse: nouveau guide. Le nouveau guide des Grandes Tables de Suisse, édition 1995-96, est sorti de presse et a été baptisé fin mai à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève. Le parrrain de cet édition est le président du groupe Edipress, *Marc Lamunière*. Le guide compte 160 pages et cite «les 57 restaurants figurant parmi les meilleurs de Suisse». *MH*

Distribution du guide: Grandes tables de Suisse, Rheinquai 8, 8202 Schaffhouse.

Formation hôtelière

Le stage: un exercice de conciliation

Les professionnels s'accordent à le reconnaître: le stage est une étape importante dans la formation hôtelière. Sa réussite dépend toutefois de la manière dont les parties en présence – l'étudiant d'un côté, l'établissement hôtelier (ou une entreprise touristique) de l'autre – parviennent à concilier leurs intérêts.

MIROSLAW HALABA

La sélection des places de stage doit faire l'objet d'un soin particulier. *Photo: htr*

Certes, le sujet n'est en soi pas nouveau, mais le rappel de quelques règles de fonctionnement peut s'avérer utile, histoire d'éviter certaines erreurs. Le responsable des stages au Centre international de Glion (CIG), *Christian Kammer*, n'a en tout cas pas hésité, le semestre passé, à consacrer huit pages à ce sujet dans «Le Journal», bulletin externe de l'école.

Le stage est important à plus d'un titre. Pour l'école, tout d'abord, il est un instrument permettant de vérifier si l'enseignement dispensé correspond aux besoins de la pratique. Pour l'étudiant, ensuite, il est, dans la plupart des cas, le premier contact avec la vie active.

L'étudiant a ainsi souvent des idées préconçues sur ce que sera son stage, d'où la nécessité pour le corps enseignant de l'orienter vers ce qui pourrait être bon pour sa carrière. L'auteur de l'article relève aussi le rôle des parents qui souhaitent, bien entendu, le meilleur pour leurs enfants. Il comprend parfaitement cette préoccupation, mais, pour ce qui est du choix du stage, il leur demande de faire confiance à l'école. «Nous recommandons aux parents de ne pas interférer dans le placement de leur enfant et déconseillons fortement l'arrangement d'un stage dans l'entreprise d'une connaissance, d'un ami ou d'un collègue de travail du père ou de la mère…».

Des abus

Pour l'entreprise, le stage devrait être principalement un moyen d'assurer la relève dans la branche. Christian Kammer souligne cependant que cet objectif tend à céder le pas à des considérations plus pratiques et terre-à-terre, à savoir le recrutement d'une main-d'oeuvre bon marché permettant d'assurer le remplacement de titulaires en vacances, la création d'une équipe pour la saison ou simplement d'assurer un réservoir de stagiaires. Cette situation, due en général aux difficultés économiques, a conduit à des abus, notamment en matière de salaires, d'horaires de travail et d'exigences. Il est donc important, estime l'auteur, de mettre un frein à cette tendance. On peut le faire, à ses yeux, en apportant un soin particulier à la sélection des places de stages et en dialoguant avec les partenaires hôteliers.

Le stage dans la pratique

Quelle devrait être la durée d'un stage? Trois mois au minimum, répond M. Kammer. Cette durée est indispensable pour permettre au stagiaire de se familiariser avec l'établissement et les personnes qui l'animent. L'idéal serait toutefois une période de six mois, car elle donne notamment à l'étudiant la possibilité d'acquérir certains automatismes et à l'hôtelier de rentabiliser l'investissement que représente le stage.

Christian Kammer soulève ici le problème du comportement et de l'attitude que l'étudiant doit adopter durant son stage. La majorité des échecs provient en effet de malentendus sur cette question. Pour M. Kammer, l'étudiant ne doit pas se comporter comme un serviteur acceptant tout sans rechigner, mais il doit, au contraire, faire preuve d'intérêt, de motivation, de disponibilité, d'esprit d'équipe, bref d'avoir «un état d'esprit général positif» envers son environnement. Les responsables de stage dans les établissements doivent en tout cas se souvenir que la première impression reçue par le stagiaire est le plus souvent déterminante pour la suite du stage.

Suivi et contrôle

La réussite du stage dépend enfin de son suivi. Il importe que les responsables de l'école fassent une visite sur le lieu de travail, et ceci vers la fin de la première moitié du stage, afin de s'entretenir avec l'étudiant et le maître de stage. Enfin, un stage ne saurait se concevoir sans l'établissement d'un rapport de stage dans lequel l'étudiant retrace la chronologie de ses activités et explique les différentes tâches accomplies. Quant au dernier aspect du contrôle, il consiste à l'envoi, au maître de stage, d'un formulaire d'évaluation destiné à la validation du stage.

Tirés de la pratique

Quels sont, a posteriori, les éléments importants qui font le succès d'un stage? Quelques hôteliers nous ont fait part de leurs expériences et de leurs constatations.

«La disponibilité de la personne qui vous instruit est particulièrement importante», a déclaré le directeur de l'Hôtel Au Parc, à Fribourg, *Raymond Surchat*.

Pour lui, la maîtrise des métiers de l'hôtellerie est le résultat d'un chevauchement d'expériences. D'où l'utilité des stages et de leur multiplication. Ceux-ci sont d'autant plus importants qu'un fossé tend à se creuser entre la théorie et la pratique, estime M. Surchat. Il est par ailleurs d'avis qu'un stage ne devrait pas être inférieur à six mois.

Pour le directeur de l'Hôtel Le Mirador au Mont-Pèlerin, *Eric Favre*, le stage pose en particulier le problème de la responsabilité que l'on peut confier à un stagiaire. Les responsabilités rendent les tâches plus intéressantes, mais le client, qui attend une certaine qualité de service, accepte mal les erreurs des débutants. Le directeur du Mirador estime que le stagiaire doit en tout cas avoir la possibilité d'effectuer plusieurs tâches différentes durant son séjour à l'hôtel.

«L'accueil du stagiaire est très important et par accueil je pense à la présentation des collaborateurs et de la place de travail», dit de son côté le directeur de l'Hôtel Touring au Lac, à Neuchâtel, *Christian Bondolfi*. Il avait particulièrement apprécié les stages où la direction était proche des employés. «J'y pense souvent lors de la gestion de mon établissement», déclare-t-il. *MH*

IMMEUBLES

A remettre
dans cité touristique importante de suisse romande

Hotel-Restaurant comprenant

Café
Restaurant
Terrasse
15 chambres
1 appartement.

Ecrire: Fiduciaire Audit-Intercom S.A., case postale 253, 1000 Lausanne 17 ou téléphone 021 320 25 22.
76710/204544

A vendre
dans ville de suisse romande, région touristique importante

Hotel-Restaurant

entièrement rénové il y a quelques années et comprénant:
22 chambres, tout comfort
Café-Restaurant, 60 Places
Terrasse, 70 Places
Discothéque, 250 Places.

Ecrire: Fiduciaire Audit-Intercom S.A., case postale 253, 1000 Lausanne 17 ou téléphone 021 320 25 22.
76709/204544

FORMATION

DIPLÔME LINGUISTIQUE DE TOURISME, HÔTELLERIE ET AFFAIRES
avec combinaison de 2 langues: français et anglais

- 3, 6, 9 mois selon niveau
- 20 à 25 heures hebdomadaires
- Préparation aux examens officiels de langues
- Aide à l'insertion dans la vie professionnelle

Début des cours: mi-septembre 1995

Renseignements et inscriptions:
ECOLE INTERNATIONALE DE LANGUES
Rue du Centre 1, 1820 MONTREUX
Tél. et fax 021 963 39 20
PR 76777/292788

tourismus hotel+ revue

Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures

Marketing

Sheraton mise sur le cachet historique de ses établissements

La chaîne hôtelière américaine Sheraton, dont le siège est à Boston, affine son marketing. Elle a ainsi décidé de promouvoir les hôtels qui ont un cachet historique, soit 48 de ses établissements. Elle entend également mettre l'accent sur sa clientèle d'affaires.

VÉRONIQUE TANERG

Sheraton lance la «collection légendaire». Cette chaîne hôtelière américaine a sélectionné 48 établissements parmi les 422 qu'elle gère. Ces derniers sont implantés dans 19 pays et ont été choisis pour leur cachet historique particulier et la qualité du service. «La plupart d'entre eux ont hébergé les grands de ce monde,» s'empresse de souligner *John Kapioltas*, PDG d'ITT Sheraton.

Il s'agit notamment du St Régis à New York, de l'Impérial à Vienne, inauguré en 1873 par l'empereur François-Joseph, dont la restauration a coûté neuf millions de dollars, ou encore du Gritti à Venise, un palais du XIVe siècle. Une partie des treize établissements italiens qui apparaissent dans la «luxury collection» sont d'anciens hôtels du groupe Ciga, dont Sheraton détient 70% du capital depuis novembre 1994.

Clientèle d'affaires

Ce groupe hôtelier, qui dégage un chiffre d'affaires de quatre milliards de dollars, a également affiné son offre pour la clientèle d'affaires. La plupart de ses établissements sont équipés d'un business center, fonctionnant 24 heures sur 24. Il comprend des ordinateurs, des imprimantes laser et une photocopieuse ainsi que des modems et des fax. Sheraton s'engage à faire parvenir les télécopies en moins de cinq minutes à leur destinataire. Quant aux conférenciers perfectionnistes qui souhaitent préparer une ultime fois leur intervention publique, ils peuvent recevoir dans leur chambre un projecteur de diapositives, un rétro-projecteur ou encore un dictaphone, un PC et une imprimante ainsi qu'un télécopieur.

Un majordome par étage

Quant au Sheraton de Lisbonne, il a matérialisé la différence de catégories. Ses 25 étages sont divisés en trois classes: la standard, située dans les étages inférieurs et majoritairement fréquentée par des touristes; la business au niveau intermédiaire et la première classe au sommet. Dans cette partie, un majordome est en permanence à la disposition des clients. A l'arrivée, ils les accueillent à la sortie de l'ascenseur, les aide à défaire leurs bagages, puis à les refaire. «Ces services ne sont pas utilisés très souvent, concède le directeur de cet établissement. Mais nos clients sont satisfaits de savoir qu'on le leur propose. En revanche, ils font plus souvent appel à notre butler pour repasser rapidement un complet trop froissé par le voyage ou pour nettoyer une chemise qui aurait une tâche inopportune.»

Streching

De plus, ce Sheraton implanté dans la capitale portugaise propose un forfait intitulé «Fit for work» destiné aux séminaristes. En plus de la location de salles, il comprend des pauses vitaminées, des repas légers ainsi que l'accès à la piscine et au fitness.

Plus original: ce forfait prévoit un quart d'heure de streching dans la salle de conférence ainsi qu'une séance d'aromathérapie pour renforcer les facultés de concentration des participants. Et pour terminer la journée, ils peuvent se relaxer dans le sauna avant d'aller visiter la ville..

COUP DE FIL À...

Gabrielle Reymondaz
Directrice de l'Office du tourisme de Nyon

Seuls cinq kilomètres séparent Nyon d'Yvoire sur la rive française du lac Léman. Où en est-on avec le projet d'un bac entre ces deux localités?
L'idée d'un bac reliant Nyon à Yvoire n'est pas nouvelle. Dans les années cinquante déjà, les Français y avaient pensé dans la perspective de créer un axe direct entre Paris, Saint-Cergue, Nyon et Chamonix. Aujourd'hui, le projet refait surface, notamment au travers de différents articles de presse, et c'est le Conseil du Léman qui s'occupe du dossier et qui étudie la faisabilité du projet. Il est clair que nous sommes très intéressés, à l'Office du tourisme, à ce qu'un tel projet devienne un jour réalité. Nous entretenons en effet d'excellentes relations avec Yvoire et même beaucoup plus loin avec la Savoie en général et Annecy en particulier.
Nos avons d'ailleurs édité une brochure intitulée «Nyon vous invite» où nous proposons une excursion à Yvoire qui est quotidiennement relié par bateau depuis l'Ascension jusqu'à fin septembre. Ce sont exactement 110 406 passagers qui ont embarqué ou débarqué l'année dernière à Nyon. Cela ne manque pas de diversifier l'offre touristique de notre région qui est surtout orientée sur le tourisme d'affaires avec Genève toute proche et aussi avec la présence à Nyon de sociétés internationales comme l'UEFA. ***Propos recueillis par Laurent Missbauer***

MÉLI-MÉLO

Telecom à Genève en 1999. La 8e Exposition mondiale des télécommunications, Telecom 99, aura bien lieu dans la Cité de Calvin. On sait que Berlin s'était placée comme concurrente de Genève en raison notamment des problèmes d'hébergement. La manifestation, qui se déroulera du 5 au 13 octobre, représente un apport pour l'économie genevoise estimé à 700 millions de francs, écrit la Tribune de Genève. La 7e édition de Telecom est prévue cette année du 3 au 11 octobre. *MH*

Tourisme régional

La région des Trois-Lacs s'affirme

Bien qu'elle n'ait pas été officiellement constituée, la région des Trois-Lacs est – sur le plan touristique en tout cas – en passe de devenir une réalité. Six offices du tourisme et les deux compagnies de navigation de la région ont élaboré un prospectus promotionnel commun qui en dit long sur leur volonté de collaborer.

MIROSLAW HALABA

Dans le contexte actuel de restructuration du tourisme suisse, le groupement des offices du tourisme de Bienne, d'Estavayer-le-Lac, de Morat, de Neuchâtel, de Soleure et d'Yverdon-les-Bains et de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat et de la Société de navigation du lac de Bienne est un événement significatif. Les médias, venus relativement nombreux à la conférence de presse organisée la semaine dernière à Neuchâtel, ne s'y sont pas trompés.
L'idée de ce groupement touristique intercantonal (cinq cantons sont concernés) et interlinguistique est né à fin 1993, a expliqué le directeur de l'OT de Neuchâtel et environs et coordinateur de cette opération, *Pascal Sandoz*. Le réflexe est légitime: les partenaires ont l'eau des lacs de Neuchâtel, de Bienne et de Morat comme point commun et une somme d'atouts touristiques non négligeables: 7000 lits d'hôtels, 4800 lits en parahôtellerie, 39 musées, une vingtaine de bateaux, un bassin de 283 000 habitants et des voies de communication en phase d'amélioration. Et on n'oubliera pas l'Exposition nationale, qui, même si elle n'a pas été à l'origine du mouvement, n'en contribue pas moins à stimuler l'esprit de collaboration.

Concept marketing

De ce rapprochement est né un concept marketing. Elaboré par le responsable du marketing de la Société de navigation sur le lac de Bienne, *Martin Wittwer*, il a pour objectif d'offrir aux partenaires de la région une plate-forme commune et, partant, de faire disparaître l'esprit de clocher, toujours très vivace dans le tourisme suisse.
Selon ce concept, l'offre inédite de la région (USP, en jargon marketing) est «la plus longue voie navigable de Suisse».

Un document probablement unique dans sa forme, devait dire le coordinateur du groupe des Trois-Lacs, Pascal Sandoz. *Photo: Miroslaw Halaba*

Public-cible visé? Les groupes (sociétés, entreprises) et les touristes individuels Marchés? La Suisse, bien entendu, mais aussi le Sud de l'Allemagne et les régions françaises voisines.
Présente à la conférence de presse, la responsable du département promotion et relations publiques de «Suisse Tourisme» (ST), *Eva Brechtbühl*, a félicité les partenaires de la région pour leur initiative et a fait remarquer que leurs produits entraient «parfaitement» dans la stratégie des thèmes porteurs définis par ST.

Prospectus original

Pour vendre leur région et pour marquer ainsi leur première action concrète, les partenaires des Trois-Lacs ont élaboré un prospectus commun, dont la présentation fut l'objet principal de la conférence de presse. Tiré à 70 000 exemplaires, en circulation depuis la semaine dernière, ce document est original à plus d'un titre. Intitulé «La Ronde des 3 Lacs», il a la particularité d'être rond. Une première, semble-t-il. Selon l'ouverture qu'il choisira, le lecteur tombera sur des textes en français ou en allemand. Le document présente notamment les sites clé et les durées des voyages en bateau. Le prospectus est par ailleurs conçu de manière à recevoir des offres commerciales facilement interchangeables.
Le groupe se réunira à mi-juin pour établir le budget 1996 et planifier les activités futures.

Commentaire

Du pain sur la planche

Les six offices du tourisme et les deux compagnies de navigation de la région des Trois-Lacs ont sans doute posé la pierre angulaire d'une nouvelle entité touristique. Leur initiative ne pourra en tout cas pas être ignorée dans la discussion sur la redéfinition des régions touristiques.
Certes, la région n'est géographiquement pas très étendue, mais elle a l'avantage d'offrir une unité qui devrait faciliter sa commercialisation. Elle devrait par ailleurs profiter du formidable élan que lui donnera l'Exposition nationale.
Si les bases s'avèrent solides, le travail qui devra être accompli pour lui donner une véritable identité et les moyens d'être concurrentielle s'annonce considérable et ardu.
Harmonisation des prix hôteliers, des horaires de bateaux, des horaires d'ouverture des musées, des permis pour la navigation de plaisance, mise sur pied d'un système de réservation sont quelques-unes des tâches auxquelles les responsables touristiques devront maintenant s'atteler. D'autre part, les offices du tourisme partenaires au projet - Neuchâtel et Yverdon-les-Bains notamment - devront trouver un terrain d'entente avec leurs fédérations cantonales.
On rappellera ainsi que la Fédération neuchâteloise du tourisme, qui englobera dès l'an prochain, sous le nom de «Tourisme neuchâtelois», les offices de La Chaux-de-Fonds et de Neuchâtel, tend à jouer la carte de l'Arc jurassien. Le découpage régional, dont la clarté fait pourtant le succès de la commercialisation, n'est en effet pas encore clairement défini et donne donc lieu à diverses interprétations. On en voudra pour preuve le supplément touristique édité ces jours par le quotidien L'Express et intitulé «A découvrir, Pays de Neuchâtel». Tiré à 80 000 exemplaires, il présente les attractions touristiques neuchâteloises... et celles du Vully, «la Riviera fribourgeoise».

Miroslaw Halaba

Morges

Une attraction touristique viticole

On connaissait le Château de Morges pour ses attractions militaires, du soldat de plomb au Vampire. Eh bien, dans la cour du monument savoyard, sous l'aile protectrice de l'antique avion à réaction poussent deux douzaines de ceps, sur lesquels beaucoup de monde se penchait, la semaine dernière. Une attraction touristique était née.

PIERRE THOMAS

Pas n'importe lesquels, ces ceps: tous différents, ils résument à peu près tout ce peut donner du vin dans la plus vaste appellation d'origine vaudoise. 600 hectares de vignobles, sur le territoire de 38 communes: une bouteille de vin vaudois sur six est morgienne.
La semaine dernière, les milieux viti-vinicoles, l'Office des vins vaudois et son directeur *René C. Bernhard* en tête, ont donc inauguré cette «ampélothèque». A consulter le Petit Robert, c'est un néologisme: du grec «ampelos», pour vigne, et «thèquê», pour lieu de dépôt. Jusqu'ici, on parlait de collection ampélographique: il en existe une depuis 1989 à la Maison de la vigne et du vin, à la Vuachère, à Lausanne.

Voir de près

Les amateurs de vins ont tout intérêt à aller à Morges voir de près ce qui distingue, avant d'être dans le verre, bien sûr, un sauvignon d'un cabernet-sauvignon. Facile? Au moment où les grappes se coloreront, on verra que le premier est blanc et le second rouge. Pour le reste, les différences, qui résident souvent dans les feuilles, ne sautent pas aux yeux du profane.

L'initiateur du projet: le vigneron Raoul Cruchon. *Photo: ASL*

Cépages neufs et anciens

L'idée d'une telle collection revient à *Raoul Cruchon*, le leader des quelque deux cents vignerons de l'appellation Morges, réunis dans une association de promotion, l'APAMO. L'an passé, le guide Gault Millau l'a désigné «découverte de l'année» pour la Suisse romande. Et c'est vrai que ce jeune vigneron-encaveur d'Echichens éclate de dynamisme. Avec quelques autres, il est en train de réhabiliter un cousin local du pinot noir bourguignon, qui avait presque disparu, le «salvagnin de Saint-Prex». Il le vinifie à l'ancienne et le passe en fûts de chêne.

Un cépage du coin

Un cépage du coin donc, à ne pas confondre avec le Salvagnin tout court, vin rouge vaudois issu de gamay et de pinot noir assemblés et dégusté par un comité qui lui attribue cette marque. Au château de Morges, parmi les cépages classiques, mais aussi le charmont, le doral, le garanoir et le gamaret, quatre nouveaux cépages mis au point à Changins par un Morgien de souche, *André Jaquinet*, le salvagnin figure au numéro 13 bis. Ce numéro lui portera-t-il chance à l'avenir? La ville de Morges a en tout cas ajouté un petit plus à son offre touristique.

Bassin lémanique

Morges bouge gentiment

«L'APAMO et l'Office du tourisme fon bon ménage: la première est membre du second», a déclaré la semaine dernière Xavier Salina. L'ancien syndic de la ville a repris du service pour «remettre sur les rails» l'Office du tourisme morgien.

PIERRE THOMAS

D'ici mi-juin, M. Salina informera la Municipalité morgienne sur les moyens d'éponger l'énorme déficit – quelque 200 000 francs – de la dernière Fête des vendanges morgienne. Ensuite, il faudra trouver une solution pour l'OT que le directeur à temps partiel, *Michel Bélaz*, quitte. Xavier Salina verrait d'un bon oeil un relais de l'Office du tourisme vaudois. Tentation d'un rapprochement par l'Est, penchant auquel Morges cède plus souvent qu'à l'Ouest. Où des discussions ont aussi redémarré, avec les offices du tourisme de La Côte (Nyon et Rolle). Une solution devrait se profiler à l'automne.
Car tout est à (re)faire: prenez le tourisme viticole. «C'est un créneau idéal pour les Suisses alémaniques qui pourraient s'arrêter chez nous un week-end», commente M. Salina, «mais il faudrait aussi que les caves soient ouvertes samedi et dimanche, comme en Alsace». Morges peut tirer parti du Léman, non? C'est compter sans la Compagnie générale de navigation qui vient de supprimer un bateau de liaison avec Lausanne le matin. Les Morgiens s'en à la CGN pour la convaincre de faire machine arrière.
Une chose dont le président Salina se félicite, c'est l'ouverture, cette semaine, de l'Hôtel de La Longeraie: «Un trois étoiles pour le prix d'un deux étoiles». Propriété de la Fédération des paroisses catholiques du canton de Vaud, cet hôtel de 45 chambres (90 lits), avec sa douzaine de salles de conférences, ses restaurants (dont un self service) et son grand parking, non loin de l'autoroute, est prévu pour des séminaires et des rencontres. Neuf chambres sont équipées pour l'accueil de handicapés. Et le tout est dirigé par un professionnel, *Claude-Alain Villommet*, ancien chef de réception à l'hôtel Alpha, à Lausanne.

Nouvel hôtel

Pour Xavier Salina, l'ouverture de La Longeraie est «une bonne chose» du point de vue du tourisme. L'an passé, sur La Côte, Nyon (+ 4,3%) et Aubonne-Rolle (+ 3%) ont vu progresser leurs nuitées, au contraire de Morges qui a baissé de 4,1%. Pour les arrivées, seule Nyon présente une progression (+ 5%), Aubonne-Rolle (– 3,4%) et Morges (– 8,2%) recule. Pour Morges et environs, le déficit est dû à une défection des touristes suisses, d'abord (– 2000 arrivées). Quant au taux d'occupation des lits, il oscille entre 24% (Rolle-Aubonne) et 35,5% (Morges).

Marion Gétaz, présidente de l'EHL

«Le projet HES permet d'encourager l'ouverture»

On parle beaucoup, en Suisse romande, de Haute école spécialisée (HES). Ecoles techniques et d'administration sont en première ligne. Et l'Ecole hôtelière de Lausanne? Marion Gétaz, sa présidente, voit dans le projet une chance d'ouverture. Explications.

PIERRE THOMAS

Marginale, l'EHL l'est, parce qu'elle est différente: son «leadership» en matière d'hôtellerie et de restauration n'est pas contesté dans le projet HES. Cette concrétisation de la revalorisation de la filière professionnelle est en discussion au Parlement. Le Conseil des Etats l'a approuvé en février. Le Conseil national devrait en faire de même non pas en juin, mais ou cours de l'automne seulement. Ces débats de politiciens n'empêchent pas les praticiens de plancher déjà sur l'organisation. Les magistrats romands en charge du dossier ont déjà fait savoir qu'ils se rallient à une seule organisation, chapeautant à la fois les écoles techniques et de services. Spécialiste en gestion d'entreprise, Mme Gétaz juge la démarche très favorablement: «Dans toute entreprise, on ne peut plus séparer formellement technique et services».

Réseau et autonomie

HES ne devrait pas engendrer un «machin» de plus. Au contraire, les écoles, physiquement disséminées au quatre coins de la Suisse romande, formeront un réseau. L'EHL perdra-t-elle de son autonomie? «Notre marge de manœuvre restera très grande», analyse la présidente de l'école lausannoise. «Le message du Conseil fédéral et le projet de loi soulignent à juste titre que les écoles existantes ont progressé en qualité grâce à une gestion autonome. C'est cette autonomie qui permet de conserver la qualité. Mais ce qu'il faudra éviter, c'est le gaspillage des ressources. Certaines écoles d'ingénieurs et d'administration devront se recentrer. Il y aura des centres de compétences plus poussés».

Pour l'EHL, HES s'inscrit dans une continuité. Dès 1992, l'école avait déposé un dossier à Berne auprès de l'OFIAMT pour obtenir sa reconnaissance officielle comme Ecole technique supérieure (ETS). Au même moment, la discussion sur la transformation des ETS en HES a démarré. «Nous étions tout de suite dans la mouvance», explique Mme Gétaz, de sorte que l'EHL a fait une demande de HES et modifié son programme en conséquence.

200 élèves déjà HES

En février dernier, après la décision du Conseil des Etats de porter à trois ans de cours le programme HES, l'EHL a immédiatement réagi. Aujourd'hui déjà, près de deux cents élèves du Chalet-à-Gobet suivent donc un programme digne d'une HES et qui sera connu comme tel, avec effet rétroactif.

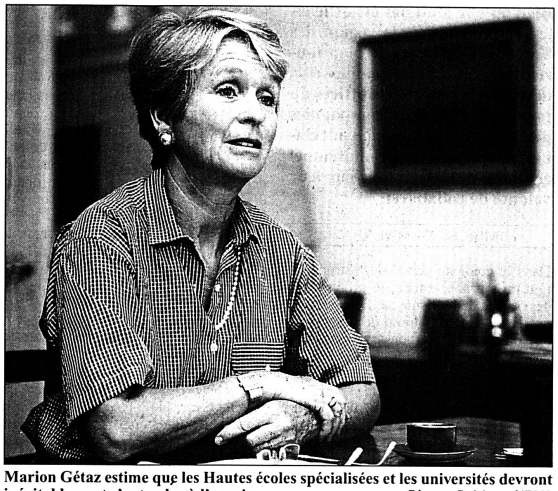
Qu'est-ce qui a changé pour les élèves? Les études ont été portées à quatre ans, deux stages compris. «La formation, allongée d'un an, est plus poussée dans la gestion. Il y a plus de travaux interdisciplinaires, plus de pratique sous la conduite des professeurs dans les domaines de la gestion, du marketing, des ressources humaines et des finances», explique Marion Gétaz. Des relations inter-écoles – avec l'Ecole du tourisme de Sierre, des écoles de cadres d'administration et d'autres instituts «de type universitaire» – vont s'intensifier. Mme Gétaz ne veut pas en dire plus: «Dans ce domaine, tout est à créer. L'EHL a la volonté d'une grande ouverture pour élargir son champ de vision et ses méthodes pédagogiques. La loi laisse aux écoles leur génie propre. Si nous manifestons une véritable volonté de coopération, nous pourrons sortir des structures qui sont restées très cloisonnées en Suisse. Même si chacun garde ses domaines d'enseignement bien précis – filière professionnelle et filière académique – HES et universités devront s'entendre, ne serait-ce que pour éviter de se marcher sur les pieds».

Mme Gétaz parle de «nouvelle pédagogie HES». L'EHL, pour attirer plus d'étudiants étrangers – 469 Suisses, 318 Français et 293 «autres», en 1994 –, lance sa section en langue anglaise dès août 1996, avec un premier concours d'admission en février prochain. A la clé, 50 places. Cette section appliquera aussi le programme HES.

Dès 1997, tous les élèves devraient profiter d'un nouveau bâtiment, dont la mise à l'enquête débute ces jours, devisé à 20 millions de francs et consacré à cette «nouvelle pédagogie». Les premiers à terminer leurs quatre ans d'études HES devraient pouvoir juste en profiter…

Une HES pour l'hôtellerie?

La présidente de l'EHL voit plus loin: après les HES régionales, il pourrait y avoir des HES sectorielles. Celle «de la branche hôtelière» se mettrait en place à l'image de ce que les milieux agricoles envisagent sous le nom d'«HES verte». «Le but demeure que cette structure d'enseignement réponde aux besoins réels de la branche économique concernée», commente Mme Gétaz. «Des passerelles pour faciliter la reprise d'études en cours de route, la formation continue, la recherche appliquée, le service à des tiers: autant de domaines où il y a beaucoup à faire». Dans cet esprit, l'EHL conserve, à côté de l'HES, sa section B d'«études supérieures en hôtellerie» en deux ans, qui répond à une demande, et ses cours de formation permanente.



Marion Gétaz estime que les Hautes écoles spécialisées et les universités devront inévitablement s'entendre à l'avenir. *Photo: S. Monod/EHL*

Eurocompatible

Le projet HES est calqué sur le modèle des «Fachhochschule» allemandes, avec comme ambition une équivalence et une reconnaissance européenne du diplôme suisse. Mais cette reconnaissance, il faudra encore la négocier… Le refus de l'EEE n'a pas arrangé les choses. Cela se vérifie dans toute la branche hôtelière. Le directeur de l'EHL, *Jean-Louis Aeschlimann* cite un exemple précis. Lors d'une récente journée «emplois-carrières», l'envoyé d'une grande chaîne hôtelière internationale, a commencé son exposé par: «Que les personnes de nationalité suisse sortent de la salle, ce que je vais dire ne les concerne pas». La difficulté de trouver un poste à l'étranger ne se vérifie pas seulement en Europe. Les chaînes américaines renâclent à engager des Suisses parce, rapidement, elles les renvoient en poste en Europe, après leur formation aux Etats-Unis. Le passeport suisse devient un réel handicap. *PT*

Présidente à mi-temps

Lorsqu'elle a été nommée à la présidence de la Fondation de l'EHL, il y a dix mois, *Marion Gétaz* savait-elle à quelle tâche elle s'attelait? La réponse fuse: «Non! Je ne m'attendais pas à consacrer un mi-temps à cette charge. J'ai dû renoncer à certains projets au Centre romand de promotion du management (CRPM). Il faut dire que l'environnement s'est modifié de façon pressante et impérative. Réagir, c'est stimulant. J'aime bien ce chaos créatif: le désordre permet d'avancer. Il y a une volonté de progresser à tous les niveaux. Nos projets touchent l'école au plus profond». En un an, il y en a eu trois mis en chantier: la section anglaise, la construction du nouveau bâtiment, la modification du premier programme HES. «En cent ans d'existence, l'école n'avait pas connu autant de modification qu'en cette première année du deuxième siècle», ajoute le directeur *Jean-Louis Aeschlimann*. *PT*

Montreux-Palace

Jean-Jacques Cevey rentre dans le rang

L'assemblée générale du Montreux-Palace n'a pas seulement coïncidé avec le 100e anniversaire de la Société des Hôtels National & Cygne et avec l'annonce du retrait d'*Alfred J. Frei*, en qualité de directeur général. Ces assises ont aussi été caractérisées par la démission du président *Jean-Jacques Cevey*.

Le fait est d'importance tant il est vrai que l'ancien syndic de Montreux et ancien président de l'ONST a marqué de sa forte personnalité le destin du Montreux-Palace. S'estimant «arrivé à un âge auquel on peut raisonnablement songer à se dégager de certaines responsabilités, quelque fois pour mieux en assurer d'autres», Jean-Jacques Cevey a profité de la conférence de presse du 100e anniversaire pour annoncer son départ de la présidence de la Société Montreux-Palace SA qu'il ne quittera toutefois pas complètement puisqu'il a accepté de poursuivre son mandat d'administrateur.

Le nouveau président a été confirmée en la personne de *Philippe Brugisser*, président de «Swissair Participations». Celui-ci se trouvera donc à la tête d'un conseil d'administration composé de *Peter Bratschi*, *Alfred J. Frei*, *Hannes Goetz*, *Helmut Maucher*, *Stéphane Perrin*, secrétaire du conseil d'administration, et *Paul Reutlinger*.

Cette «force de frappe» a d'ores et déjà un objectif précis en vue, à savoir la recapitalisation de la société. Quant aux investissements prévus «sur le terrain», ils devraient se concentrer autour de divers éléments forts, dont un projet de centre fitness qui permettrait au Montreux-Palace de compléter son offre. Le projet de construction d'un hôtel trois étoiles derrière le grand établissement a pour sa part volontairement été retardé en raison de la conjoncture et du suivi des autres projets. *JCK*

Balance touristique suisse 1994

En 1994, les touristes étrangers ont dépensé davantage pour leur hébergement

En 1994, les touristes étrangers ont accru leurs dépenses pour l'hôtellerie et les établissements de cure. C'est ce qui ressort des premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS) établies pour le calcul de la balance touristique suisse. Globalement, il apparaît toutefois que les dépenses ont reculé pour la deuxième année consécutive.

MIROSLAW HALABA

Rapportées aux nuitées dans l'hôtellerie et la parahôtellerie, les dépenses des touristes étrangers en Suisse ont une nouvelle fois été à l'origine de près de deux tiers des recettes que l'économie suisse tire du tourisme international. Ils ont en effet dépensé au total 6,9 milliards de francs (+ 1,8%) pour l'hébergement, la restauration et les frais accessoires. Dans le détail, on note que l'hébergement a représenté une part de 45%, la restauration et les frais accessoires respectivement 24 et 31%.

Pour ce qui est de l'hébergement, 5,5 milliards de francs, soit 2,7% de plus que l'année précédente, ont été dépensés par la clientèle des hôtels et des établissements de cure. Les clients de la parahôtellerie ont quant à eux dépensé environ 1,4 milliard de francs, ce qui représente une baisse de 1,3%. L'OFS précise que les vacanciers logés dans des maisons et appartements de vacances sont à l'origine d'un peu plus de trois cinquièmes des recettes globales de la parahôtellerie.

Séjours d'études

La statistique de l'OFS fait ensuite apparaître que les recettes provenant de séjours d'études (528 millions de francs au total) ont augmenté de 0,5%, soit 2,7 millions de francs. Pris également en compte dans la statistique, les patients étrangers qui ont séjourné dans des hôpitaux suisses ont dépensé 898 millions de francs, ce qui représente une baisse de 0,6%, due, écrit l'OFS, à la diminution du nombre de jours de soins.

Les excursions d'un jour et le tourisme de transit ont rapporté 2,1 milliards de francs, soit 3,9% de moins qu'un an auparavant. Ce recul est lié à la «baisse sensible» du nombre des personnes venues en excursion dans notre pays.

Touristes suisses à l'étranger

Les estimations de l'OFS font par ailleurs aussi apparaître que les Suisses ont été une fois de plus fortement attiré par l'étranger. Le nombre des nuitées s'est accru, écrit l'OFS, sans citer de chiffres. On sait en revanche que les dépenses pour des vacances, des séjours d'affaires et des séjours de cure à l'étranger ont atteint 7,5 milliards de francs, soit un recul de 0,7%. Une raison probable à cela: la force du franc suisse qui permet d'obtenir les mêmes prestations à moindre prix. Il semblerait aussi que les Suisses ont entrepris moins d'excursions d'un jour dans les pays limitrophes et qu'ils ont déboursé quelque 2,3 milliards de francs (+ 14,2%) pour des déplacements à l'étranger.

Balance positive

Les estimations globales font ainsi apparaître que les touristes étrangers ont dépensé 12,8 milliards de francs en Suisse, en 1994, soit 0,2% de moins qu'en 1993. Quant aux vacanciers suisses, ils ont déboursé 11 milliards de francs à l'étranger, ce qui représente une hausse de 2,2%. Au total, la balance touristique dégage un solde positif de 1,8 milliards de francs (– 12,6% par rapport à 1993).

L'OFS fait remarquer que la balance touristique ne tient pas compte des dépenses faites par les touristes suisses en Suisse. Une estimation fait toutefois apparaître que ces dépenses ont progressé de 2% et ont atteint 8,8 milliards de francs. Un montant record, écrit l'OFS, qui comprend des dépenses pour les nuitées pour 4,4 milliards de francs (+ 1,6%) et des dépenses pour des excursions d'un jour pour 4,4 milliards également, en hausse de 2,4%.

Les touristes étrangers ont dépensé l'an passé en Suisse un montant estimé à 12,8 milliards de francs. *Photo: Ex Press*

FAM-Ausbildungskurs

Bereits 250 Absolventen

Zu einem Erfolg hat sich das Ausbildungsprojekt «Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung (FAM)» entwickelt: nach nur sieben Monaten konnte die 250. Kursabsolventin gefeiert werden.

PETER MEIER*

Freut sich über ihren Preis aus den Händen von Projektleiter Peter Meier (links): Carla Ferreira als 250. Kursteilnehmerin. *Foto zvg*

Im vergangenen Herbst fiel der Startschuss des Ausbildungs-Projektes «Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung (FAM)». Iniziiert wurde dieser Kurs durch die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) in Weggis. Das Ausbildungs-Projekt stösst, wie ein erstes Jubiläum zeigt, auf grosses Interesse.

Als 250. Teilnehmerin durfte Frau *Carla Ferreira* einen symbolischen Preis entgegennehmen. Sie stammt aus Portugal und arbeitet seit sechs Jahren im Schweizer Gastgewerbe. Nach einigen Jahren in der Hauswirtschaft wechselte sie in den Service.

Das Verhalten vor dem Gast spielt beim Service-Lehrgang eine sehr grosse Rolle. Über die ganze Ausbildung wird fast die Hälfte der Lektionen für Themen wie Gastgeber-Bewusstsein, Verhalten vor dem Gast, Teamfähigkeit, aktiver Verkauf, Ehrlichkeit, Einstellung zum Beruf und zum Betrieb, äussere Erscheinung, Hygiene und weitere mehr verwendet. Daneben werden auch wichtige fachtechnische Kenntnisse vermittelt. Materialkunde, Servicekunde und -technik, Getränke- und Speisenkunde, Registrier- und Zahlungswesen bilden ebenfalls sehr wichtige Unterrichtsteile.

«Kostenlose» Ausbildung

Dank der sozialpartnerlichen Finanzierung durch die Berufsverbände des Schweizer Gastgewerbes ist die Ausbildung für alle Beteiligten finanziell attraktiv. Den Arbeitgebern wird sogar eine Arbeitsausfallentschädigung ausbezahlt. Dies ermöglicht ihnen, bewährte Mitarbeiter kostenlos in ihrem Arbeitsbereich weiterzubilden. Für die Mitarbeiter ist es eine Chance, sich entsprechende Kenntnisse anzueignen und damit eine zusätzliche Motivation.

Lehrgangsstruktur: Kurs 1: 2 Wochen; Betriebspraxis: 6 bis 12 Monate; Kurs 2: 2 Wochen; Betriebspraxis:6 bis 12 Monate; Kurs 3: 1 Woche

Die Lehrgänge werden in sechs verschiedenen – voneinander unabhängigen – Fachbereichen durchgeführt: Service, Kalte Küche/Süssspeisen, Warme Küche, Hauswirtschaft (Etage/Lingerie und Buffet/Economat/Office), Hotel-Empfang (Conciergerie/Haus- und Betriebsdienst).

Weitere Auskünfte erteilt die SFG Weggis, Peter Meier, Projektleiter FAM, Telefon 041 93 29 29, Fax 041 93 29 33.

* Peter Meier ist Leiter des Projektes «Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung» der SFG in Weggis.

Presse-Rückblick

SHV-Resolution fand breiten Anklang in den Medien

An der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im Fürstentum Liechtenstein haben die Delegierten eine Resolution zuhanden des Bundesrates verabschiedet. Gefordert wurde darin die sofortige Einführung eines MwSt-Exportsatzes für die Hotellerie. In der Presse fand die Resolution grosse Beachtung.

STEFAN ZÜGER

Vom Bundesrat wird verlangt, dem Exportcharakter der Hotellerie nun Rechnung zu tragen und der notwendigen steuerlichen Entlastung zuzustimmen. Der volkswirtschaftliche Nutzen eines solchen Schrittes übersteige die theoretischen Steuerausfälle bei weitem.

Die Verabschiedung dieser Resolution hat in der Presse folgendes Echo gefunden:

Freiburger Nachrichten (Fribourg, Auflage 15 318), *Liechtensteiner Vaterland* (Vaduz, 8693), *Die Ostschweiz* (St. Gallen, 25 894), zitierten: «Mit einem reduzierten Steuersatz solle dem Exportcharakter der Branche Rechnung getragen werden. Der Schweizer Hotelier-Verein schlägt für die Hotelübernachtungen einen Mehrwertsteuersatz von zwei Prozent vor – eine Forderung, die von 14 Kantonen unterstützt wird. Auch Nationalratspräsident *Claude Frey* (FDP/NE) kam in seiner Ansprache auf die Mehrwertsteuer zu sprechen. Er erklärte, man habe die Bedeutung des Tourismus erkannt. Die Forderungen seien auf dem Tisch, jetzt liege der Ball bei den Politikern. Claude Frey gab der Überzeugung Ausdruck, ‹dass wir den Mehrwertsteuersatz von 2 Prozent rasch erreichen werden.›»

Ähnlich schrieben folgende Blätter: *St. Galler Tagblatt* (St. Gallen 72 298), *Walliser Bote* (Brig, 26 621), *Der Reussbote* (Mellingen, 3449), *Luzerner Zeitung* (Luzern, 84 006), *Tages-Anzeiger* (Zürich, 273 466), *Aargauer Tagblatt* (Aarau, 585 000), *La Regione* (Locarno, 33 560), *Bündner Tagblatt* (Chur, 12 334), *Thurgauer Tagblatt* (Weinfelden, 23 130), *Oberländisches Volksblatt* (Interlaken, 9006), *Bündner Tagblatt* (Chur, 41 032), *Anzeiger am Rhein* (Diessenhofen, 1595), *Der Bund* (Bern, 61 825), *Luzerner Neueste Nachrichten* (Luzern, 73 071), *Engadiner Post* (St. Moritz, 5466), *Anzeiger von Saanen* (Gstaad, 4237), *La Presse Riviera Chablais* (Montreux, 23 000), *Sarganserländer* (Mels, 10 145), *Glarner Nachrichten* (Glarus, 19 811), *Nouvelliste* (Sion, 44 452), *Le Quotidien jurassien* (Delémont, 26 000), *Werdenberger & Obertoggenburger* (Buchs SG, 10 343) und der *Zürcher Oberländer* (Wetzikon, 36 355).

Conseil de fondation de l'EHL

Dans l'attente de la nouvelle section anglaise

La restructuration des cours, la future section anglaise et la construction d'un nouveau bâtiment pour l'abriter ont été au centre des travaux du dernier Conseil de fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne qui s'est tenu sous la présidence de Mme *Marion Gétaz*.

Les responsables de l'Ecole du Chalet-à-Gobet suivent avec intérêt l'évolution du concept HES (Haute école spécialisée); tout semble indiquer aujourd'hui que l'on se dirige vers une seule école romande, mais, quelle que soit l'option choisie, l'EHL est prête à y tenir son rôle (voir également page 22 sur ce sujet).

Un marketing efficace

Les plans définitifs du futur bâtiment qui recevra la section anglophone feront l'objet d'une mise à l'enquête au début juin; s'il n'y a pas d'opposition, le premier coup de pioche pourrait être donné cet automne déjà. La recherche d'étudiants a entraîné la mise sur pied d'un département marketing (relations publiques et vente) placé sous la responsabilité d'*Ivan Falésitch*. Un budget spécial de 600 000 francs permettra de lancer toute l'opération. «La décision d'introduire cette section en anglais a été très bien acceptée par les anciens dans le monde qui se félicitent de cette ouverture», souligne *Jean-Louis Aeschlimann*, directeur de l'EHL.

Efficacité pédagogique

Le Conseil de fondation a également ratifié le nouveau règlement interne de l'Ecole, y compris le concours pour la section anglaise. Il a pris connaissance des premières expériences de Mme *J. Berberat*, conseilère pédagogique: cette nouvelle activité est considérée par l'Ecole comme très positive et constructive. Elle comporte la formation de base des nouveaux professeurs et la formation continue du corps enseignant; l'assistance proposée par cette conseillère concerne aussi bien les professeurs que les étudiants.

L'organigramme de l'EHL a été remanié dans la perspective des nouvelles structures; *Pierre Berthet* quitte ses activités en qualité de secrétaire général pour reprendre la fonction de coordinateur dans le cadre des nouveaux projets de l'Ecole. Le Conseil de fondation a encore accepté les comptes 1994 de l'EHL qui représentent des produits et des charges dépassant 21 millions de francs et appris avec satisfaction que lés tarifs (écolages) ne subiront pas d'augmentation avec le passage à six semestres d'études.

José Seydoux

6. Berufsprüfung

19 Diplomierte

21 Absolventinnen haben Ende März 1995 die vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) aufgrund des Bundesgesetzes über die Berufsbildung durchgeführte sechste Berufsprüfung absolviert. 19 erfolgreiche Kandidatinnen sind ab jetzt berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel als Hoteldirektionsassistentin mit eidgenössischem Fachausweis zu führen. An der drei Tage dauernden Prüfung haben die jungen Berufsleute bewiesen, dass sie in der Lage sind, die Betriebsleitung kleinerer und mittlerer gastgewerblicher Betriebe zu vertreten und in den Bereichen Administration und Réception zu unterstützen.

Rolf Schweizer (Braunwald), Präsident der aus Vertretern des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), des Schweizer Wirteverbandes (SWV) und der Union Helvetia bestehenden Prüfungskommission, konnte Anfang Mai anlässlich einer kleinen Feier im Hotel Montana in Luzern, den erfolgreichen Absolventinnen gratulieren und die wohlverdienten Fachausweise in Aussicht stellen. In seiner Eigenschaft als Prüfungsleiter konnte *Roland Hohl*, Leiter der Abteilung Hotel-Handelsschulen des SHV, die Resultate bekanntgeben: Der Gesamtdurchschnitt betrug 4.6, die Einzelergebnisse bewegten sich zwischen 4,0 und 5,7.

Die künftigen Fachausweis-Inhaberinnen: Baranello Heidi (Bern); Bernhard Pamela (Köniz); Engeli-Lanni Barbara (Perly); Falter Cornelia (Gerlafingen); Ferrari Leyla (Lugano); Fey Karin (Aesch); Flückiger Barbara (Bern); Frangi Romy (Lenzburg); Furrer Alexandra (Baden); Hofer Rahel (Möriken); Horat Monica (Gattikon); Keller Barbara (Effretikon); Loosli Gabriela (Interlaken); Oberholzer Esther (Jona); Plüss Franziska (Biel); Rahm Isabelle (Au); Ritter Dagmar (Kappel); Schwob Monika (Bönigen); Wyss Claudia (Herrliberg). shv

Zyklus 22 des US

Der Mitarbeiter im Mittelpunkt

Vom 18. April bis 5. Mai absolvierten 51 Hoteliers und Kadermitarbeiterinnen und -mitarbeiter den ersten Kursteil des vom Schweizer Hotelier-Verein organisierten, zwei Jahre dauernden Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration, welches jeweils im Parkhotel du Sauvage in Meiringen durchgeführt wird.

Kursleiter *Peter B. Grossholz* hat während diesen drei Wochen in Zusammenarbeit mit verschiedenen Referenten und Unternehmensberatern aus der Tourismusbranche den Bereich «Mitarbeiter» durchleuchtet. In Gruppenarbeiten wurden Themenkreise wie Unternehmens- und Mitarbeiterführung, Lohnpolitik, Führung generell, Motivation, Arbeitsmarkt etc. betriebsspezifisch diskutiert, anhand von konkreten Aufgabenstellungen bearbeitet und daraus resultierende Erkenntnise definiert. Alle Kurteilnehmerinnen und -teilnehmer hatten so die Möglichkeit, praxisbezogene, im Betrieb umsetzbare Arbeit zu leisten und mit Referenten und Berufskollegen Gespräche zu führen.

Das Unternehmerseminar bietet nicht nur den richtigen Rahmen, bereits vorhandenes Wissen aufzufrischen und auszutauschen, sondern auch neue Erkenntnisse, Thesen, Ansichtsweisen vermittelt zu bekommen, welche einen die zukünftige Arbeit im Betrieb mit Elan und neuen Ideen angehen lässt. Und – last but not least – bleibt der gesellige Teil zu erwähnen, welche jeweils zu wohltuenden Ablenkungen beigetragen hat…

Regula Wysling
Gruppe «Timeout», Zyklus 22

«La Reserve», Faro

SHV-Betrieb in der Algarve

In Faro in Portugal steht ein SHV-Betrieb! Vor zwanzig Jahren entschlossen sich *Victor Fuchs*, Lausanner Ancien, dipl. Hotelier-Restaurateur SHV, und seine Frau *Katja*, in der Algarve ein kleines, aber feines Luxusrestaurant zu eröffnen. Einige Jahre später entstand in den vier Hektaren grossen, prachtvoll blühenden Gärten das Luxushotel La Reserve von Santa Barbara de Nexe, nahe bei Faro. Der sehr persönlich geführte Betrieb zählt 20 Suiten und ist das einzige portugiesische Hotel, das zur «Relais et Châteaux»-Hotelgruppe gehört.

Im 1995er Guide Michelin haben die Portugal-Schweizer ihren Michelin-Stern erfolgreich verteidigt; verdiente Anerkennung für den Top-Service und bestes Geschenk zum 65. Geburtstag von Victor Fuchs. *r.*

WEITERBILDUNG SHV

Juni

7./8./23.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. **20.:** Messen und Workshops – Kontaktplätze zur Kundenpflege und -gewinnung.

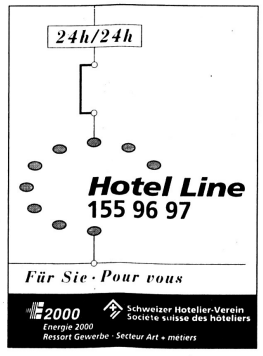
Juli

4.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzung («Take away»). Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen («Take away»). **5.:** Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken («Take away»). Nachmittag: Die Liquidität – der Atem der Unternehmung («Take away»). **25.:** Nachmittag: Kreative Verkaufsförderung («Take away»).

August

15.: Workshop «Schreiben mit Pep». **29.** Hurra, ein Telefon!

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. *shv*



SHV/ST-Werbekampagne

Fristverlängerung

Im Zusammenhang mit der gemeinsamen Inserate-Aktion von Schweiz Tourismus (ST) und dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) wurde die Anmeldefrist zur Teilnahme verlängert.

Neu ist der Annahmeschluss am Montag, 12. Juni 1995. Interessierte SHV-Mitglieder wenden sich direkt an Schweiz Tourismus, Heinz Schwab, Bellariastrasse 38, 8027 Zürich, Telefon 01 288 11 11, Fax 01 288 12 05. *shv*

TODESANZEIGE

Harry H. Schraemli

Wir trauern um unser Ehren- und Veteranenmitglied *Harry H. Schraemli-Bühlmann*, Hergiswil.

Er verstarb am 31. Mai 1995 in seinem 91. Lebensjahr nach tapfer ertragenen Leiden. Der Schweizer Hotelier-Verein verliert mit Harry Schraemli ein treues Mitglied, welches sich einige Jahrzehnte in den Dienst der Hotellerie gestellt hat. Eine Würdigung seines vielfältigen und für die Gastronomie bedeutenden Wirkens ist nachzulesen auf Seite 15 dieser Ausgabe. *shv*

Mövenpick

Annual Partnership Award

Jährlich verleiht Mövenpick Hotels International (MHI) den «Annual Partnership Award». Dieser Preis ist als Anerkennung und Dankeschön für die umsatzstärksten Partner der Hotelgruppe innerhalb der Touristikbranche gedacht.
In der Kategorie Fluggesellschaften erhielt Cathay Pacific den ersten Preis. MHI würdigt damit das grosse Volumen an Übernachtungen und dankt für die gute Zusammenarbeit.
Christian G. Windfuhr, seit Beginn dieses Jahres neuer Generaldirektor der Mövenpick Hotelgruppe überreichte den Preis an *Peter W. Foster*, General Manager Cathay Pacific (CP) Switzerland & Italy. Die Verleihung fand anlässlich eines Cocktails im Mövenpick Hotel Zürich Airport statt, dem massgebenden Beherbergungshotel der Cathay Pacific Airways.
V.l.n.r.: *Steve Nikolov*, Direktor Marketing MHI; Peter W. Foster, General Manager CP, *Hanspeter Schurter*, Station Manager CP; Christian G. Windfuhr, Generaldirektor MHI. *r.*

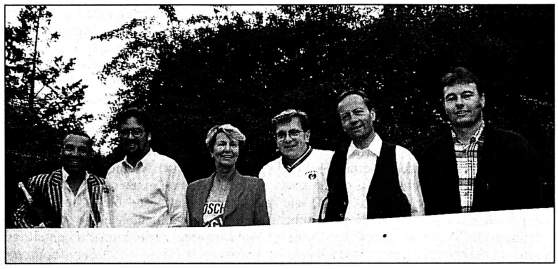
Hotellerie Deutschland

Ketten und Korporationen im Vormarsch

Während die Bettenauslastung in der deutschen Hotellerie 1994 von 36,6 auf 34,7 Prozent fiel, expandierten die Kapazitäten weiterhin. Aber nur jene von Hotelketten und -korporationen.

Die Hotelketten haben 1994 ihr Angebot in Deutschland um zusätzliche 25 000 Zimmer respektive 46 000 Betten erweitert, was einem Zuwachs von 24 Prozent entspricht. Wie eine jüngst vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) herausgegebene Branchenanalyse weiter herausfand, verlief das Kapazitätswachstum bei den Hotelkorporationen etwas weniger rasant als bei den Ketten, aber mit 11 Prozent immer noch gross genug. Im Januar 1995 führten in Deutschland 28 Organisationen rund 1163 Hotelbetriebe. Diese Korperationsbetriebe sind von der Grösse her mit rund 58 Zimmern pro Hotel kleiner als Kettenbetriebe. Zimmermässig sind die Ketten mit 130 000 Einheiten doppelt so gross wie die Korporationen.
Das grosse Wachstum dieser organisierten Hotellerie ist in Deutschland vor allem zulasten der kleineren gewerblichen Hotels gegangen, die noch sogenannt unabhängig wirtschaftet. Nur in den alten Bundesländern sind 1994 rund 1000 solcher Betriebe verschwunden. Die Anzahl Logiernächte fiel um 0,7 Prozent auf 82,5 Millionen, während die Anzahl der Betten um 5,6 Prozent respektive um 35 188 Betten wuchs. Ein klassischer Strukturwandel, wie er auch in der Schweiz ersichtlich ist. Erstaunlich für Schweizer ist der Umstand, dass viele mittelständische Hoteliers in den Betrieb von Ferienwohnungen und Ferienhäusern diversifiziert haben: Die Dehoga kann aufgrund von Zehnjahres-Vergleichsstatistiken nachweisen, dass dieser Sektor sein Angebot um fast 50 Prozent ausgeweitet hat und somit zu den am stärksten wachsenden Teilbereichen der Hotelindustrie gehört. *APK*

Master San Pellegrino



Hôteliers-golfeurs à l'honneur

C'est à Blumisberg, non loin de Guin dans le canton de Fribourg, que s'est récemment déroulé le Master San Pellegrino. Cette compétition de golf, ouverte à tous les hôteliers et restaurateurs de Suisse, a connu un très joli succès. Le nombre d'engagés, limité à 120, a en effet été très rapidement atteint et tout le tournoi s'est disputé dans une atmosphère conviviale.
Les hôteliers se sont particulièrement distingués, notamment chez les hommes. Dans la catégorie «Messieurs A», le meilleur résultat a ainsi été obtenu par *Christian Lutz* (handicap 11) de l'Hôtel Eden à Zermatt, alors que *Herbert Reichel* (handicap 26), de l'Hôtel «Landgasthof Zu Den Drei Sternen» à Brunegg, s'est imposé dans la catégorie «Messieurs B».
Chez les dames, la palme est en revanche revenue à une restauratrice, en l'occurrence *Viviane Gicot* (handicap 26) des Cantines militaires de Bière, qui s'est imposée devant les deux hotelières *Christine Demen-Meier* (handicap 22) de l'Auberge de Chernex, et *Nicole Seiler* (handicap 20) des Hôtels Seiler SA à Sion.Sur notre photo, on reconnaît, de gauche à droite, les lauréats suivants: *Curt Oberlander* (Prix Senior), *Peter Albrecht* (Prix Brut), Viviane Gicot (1er prix Dames), Herbert Reichel (1er prix Messieurs B), *Hansjörg Jenny* (Bouby Prize) et Christian Lutz (1er prix Messieurs A). *(Photo: htr)* *LM*

CARROUSEL

Tourismus

Völlig überraschend hat Frankreich bei der jüngsten Regierungsbildung eine Tourismusministerin bekommen. **Françoise de Panafieu** ist 47 Jahre alt und ehemalige Kulturreferentin des Pariser Bürgermeisters und jetzigen Präsidenten, **Jacques Chirac.** Sie ist überzeugte Gaullistin und seit 1986 Abgeordnete des 17. Pariser Arrondissements. Sie ist als Aktivistin bekannt, die in der Pariser Kulturpolitik eine glückliche Hand hatte. Ihr gelang es, die Frequentierungen der Kinosäle zu steigern mit der Aktion «Ein Platz um 18 Uhr für 18 Francs» – und auch das Interesse für Konzerte zu wecken – «Die Pariser Stadtverwaltung lädt Sie ein – kommen Sie zu zweit und bezahlen Sie nur einen Platz». In ihrem neuen Ministerium soll sie vor allem dafür sorgen, dass die Fremdenverkehrsbranche ihren Teil zur Beschäftigungspolitik des Landes beiträgt. Die neue Regierung ist auf alle Initiativen angewiesen, um ihr Versprechen einzulösen, die Arbeitslosenquote zu senken. *HAS*

*

Max E. Katz (40) heisst der neue Generaldirektor für den Bereich Finanzen der Kuoni Reisen Holding AG. Er tritt sein Amt am 1. Dezember 1995 an. Zur Zeit ist Katz Direktor für Finanzen und Informatik der Firma Hürlimann AG in Zürich. Zuvor arbeitete er als Finanzdirektor bei der Effems AG (Mars Inc.) in Zug sowie in verschiedenen Positionen im In- und Ausland bei Jacobs Suchard AG. Stellvertreter von Max E. Katz als Finanzchef wird **Hermann Maag**, der auch die Stelle des Leiters Konzerncontrolling bekleidet. Maag, der seit 1973 bei Kuoni im Finanzbereich tätig ist, wird auf den 1. Juli zum Direktor befördert. *VY*

Food & Beverage

Leo Egloff (Bild), Generaldirektor bei Mövenpick für den Bereich Gastronomie Schweiz, verlässt das Unternehmen per sofort. Das Ausscheiden des 55jährigen hat sich offenbar in den letzten Wochen abgezeichnet, da zwischen Egloff und Konzernchef **Ulrich Geissmann** vermutlich unüberwindbare Unstimmigkeiten herrschten. Leo Egloff, der vor rund 14 Jahren von **Ueli Prager** in die Konzernleitung geholt wurde, wird künftig als Berater in der Konsumgüterindustrie tätig sein. Ein Nachfolger für den kompetenten Gastrofachmann ist noch nicht in Sicht, obwohl Geissmann bereits seit längerem auf der Suche nach einem neuen Gastrochef ist. *SW*

Parapente

Voici l'airbag couche-culotte

Argument touristique de plus en plus en vogue sur nos belles montagnes, le parapente véhicule néanmoins toujours une certaine image de casse-cou. Afin justement de tordre le… cou à cette image, la maison Keller SA, à Martigny, propose un airbag dénommé «Cygnus wind airbag system» qui forme un rembourrage autour du corps du pilote de parapente. Vous aurez peut-être l'air un peu tarte avec cette immense couche-culotte derrière le postérieur, mais cette enlaidissante métamorphose en vaut tout de même la chandelle. Lors d'un atterrissage forcé à la suite de mauvaises conditions atmosphériques ou d'une erreur d'évaluation, les parties du corps particulièrement exposées comme le dos et le bassin seront en effet parfaitement protégées. *(Photo: htr)* *LM*

Hotelnamen

Markenwechsel mit Folgen

Eine für viele Hotels grundsätzliche Entscheidung hat in Wiesbaden das Landgericht in einer einstweiligen Verfügung getroffen. Das Wiesbadener Hotel Klee am Park hat durch diesen Entscheid dem bisherigen Penta-Hotel in Wiesbaden untersagen lassen, sich in Best Western Wiesbaden Park Hotel umzutaufen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Die neue Namensgebung des «Penta», so meint das Wiesbadener Hotel «Klee am Park» als klageführende Partei, sei «irreführend und greife in die Namensrechte des Hotel Klee ein», heisst es in der Begründung des Antrags. Denn: Das «Penta/Best Western» liege nicht an einem Park, sondern in unmittelbarer Nähe von Hauptzollamt und Rhein-Main-Halle sowie zwischen irgendwelchen Ministerien. Beim Namenszusatz «Park» denke hingegen jeder zunächst an den Kurpark, höchstens noch an den Biebricher Schlosspark. Das Hotel Klee am Park hingegen liegt nicht nur in der Parkstrasse, sondern auch direkt am Kurpark.

Richter hat Strafe angedroht

Wegen der besonderen Dringlichkeit, das «Penta/Best Western» hatte die Namensänderung für den 1. Mai angekündigt, entschied der Vorsitzende Richter ohne mündliche Verhandlung und drohte dem «Penta» ein saftiges Ordnungsgeld von bis zu 500 000 DM oder Ordnungshaft bei Verstoss gegen die Namensverfügung an. Im «Penta» will man nun das Ergebnis der noch folgenden mündlichen Verhandlung in dieser grundsätzlichen Streitsache abwarten. «Nach aussen hin» werde der neue Namenszusatz «Park» nicht in Erscheinung treten. Pikantes Detail: Das Hotel mit dem umstrittenen Namen gehört ausgerechnet der städtischen Wiesbadener Grundstücksgesellschaft mbH.

TV-Serie

Im Bett mit der Direktorin

Zu einem guten Film gehören die richtigen Requisiten. Um ein möglichst realistisches Szenario zu schaffen, sind deshalb die Produzenten der erfolgreichen Fernsehserie «Die Direktorin» auf die *hotel + tourismus revue* gekommen. Der Regisseur liess sich vom Hotelier des «Weissen Kreuzes» alias «Crusch Alva» die *htr* geben und legte sie der Direktorin in die Hände. Und so sah man in der letzten Folge von letzter Woche *Sabina Schneebeli* alias *Alice Winter-Favre* spätabends im Bett in die Lektüre der *hotel + tourismus revue* versunken. Nur mit Mühe – und einem Eheversprechen – gelang es ihrem ebenfalls anwesenden Freund *Andrea Zogg* alias *Bruno Hug* die Aufmerksamkeit auf sich zu lenken. Wer diese Szene verpasst hat, kann sie Ende Jahr im Programm des ZDF noch einmal sehen. *AN*

Fotos: Regina Probst

hotel+ tourismus revue

stellen revue
marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 23 8. JUNI 1995

KADER • CADRES

SAM'S PIZZA LAND

WANTED

Wir sind weiterhin auf Expansionskurs und suchen deshalb für Zürich und Basel:

Geschäftsführer/in
Geschäftsführer-Assistent/in

der/die nicht das Alltägliche sucht. Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die Voraussetzungen, die wir an unsere Kadermitarbeiter stellen.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, dann senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

SAM'S PIZZA LAND-Betriebe
z. H. Herrn F. Nagy
Chüngengasse 1, 8805 Richterswil

O 76786/382277

Für unser 4-Stern-Kur-, -Ferien- und -Seminarhotel in der Zentralschweiz (Sommer- und Wintersaison, 120 Betten, gute Freizeitinfrastruktur) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Direktorin/Direktor

Wir bieten eine selbständige Position mit entsprechenden Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten überdurchschnittlichen Einsatz, Kreativität und Kommunikationsfreudigkeit sowie Organisations- und Führungsqualitäten.

Bitte senden Sie uns Ihre handschriftliche Offerte, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln, mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto unter Chiffre 76749 an die *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76749/273627

Hotel garni Engel
Zofingen
(Suisse)
★★★

Die Führung unseres **Hotel garni** mit 38 Zimmern und Frühstücksraum möchten wir einem freundlichen

Geschäftsführer-Ehepaar

mit Wirtepatent übergeben.

Eine passende Wohnung steht im Hause zur Verfügung.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung ab Mitte Jahr anzunehmen, senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Engel,
z. H. Herrn Kopp,
Engelgasse 4, 4800 Zofingen.

74221/39730

HOTEL KRONE SARNEN

KRONE-NEWS

Nur zehn Minuten von Luzern entfernt, am schönen Sarnersee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Wir erwarten jemanden, der stresstolerant ist, sein Team motivierend führen kann sowie über gute Berufskenntnisse und die entsprechenden Sprachkenntnisse (D, F, E) verfügt.

Réceptionistin

Es kommt auch eine Anfängerin in Frage, welche über eine fundierte Ausbildung verfügt (Hotelhandelsschule usw.). Sie sind bereit, in einem lebhaften Betrieb einzusteigen, und scheuen sich nicht, nach einer seriösen Einarbeitungszeit Verantwortung zu übernehmen.

Claudio A. Stupan, **Telefon 041 66 66 33,** beantwortet Ihnen gerne weitere Fragen. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Krone Sarnen, Brünigstrasse 130, CH-6060 Sarnen

P 76763/64084

Restaurant zur Schuhmacherzunft

Kleines, gepflegtes Speiserestaurant im Herzen der Stadt Basel sucht auf August 1995

junge(n), kreative(n) Küchenchef(in)

mit dem gewissen 'Etwas' !

Haben Sie Erfahrung in der gepflegten Art der Kochkunst und möchten Sie gerne selbst entscheiden, was Sie wie zubereiten ?

Es erwartet Sie ein kleines, junges Team in einem sehr schönen Altstadt-Restaurant.

Am Wochenende und während den Sommerferien ist unser Haus geschlossen.

Wir freuen uns auf Sie !

MAJA SCHNEITER
HUTGASSE 6, 1. STOCK · 4001 BASEL
TEL. 061 261 20 91 · FAX 061 261 25 91

P 76628/324553

In einem lebhaften, jungen Betrieb im Bistrostil, mitten im Zentrum von Bern (Umsatz 2 Mio.), suchen wir auf Mitte 1995 eine/n

Aide du patron

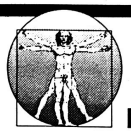
der/die eine echte Unterstützung und Stellvertretung des Geschäftsführers bieten kann.

Voraussetzungen:

Talent für die echte, natürliche Gastfreundschaft.
Ausstrahlung, die Mitarbeiter mitreisst und motiviert.
Interesse an frischer, abwechslungsreicher Bistroküche. Unternehmerisches Denken und Handeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 76809, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76809/214612



Reisen – einmal anders!

Unser Auftraggeber ist ein weltweit tätiges Grossunternehmen mit Hauptsitz in der Nordwestschweiz.

Für die Reisezentrale suchen wir eine/n

Sachbearbeiter/in

mit abgeschlossener Reisebürolehre oder mehrjähriger Erfahrung in der Reisebranche. Ihre zukünftige Tätigkeit ist das Ausarbeiten von Reisevorschlägen, das Organisieren von Geschäftsreisen, Flug-, Hotel-, Bahn- und Mietwagenbuchungen sowie die telefonische oder persönliche Beratung der Mitarbeiter. Kennen Sie die Reservierungssysteme GALILEO/TRAVISWISS und haben gute Englisch- und Französischkenntnisse, so senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau D. Nussbaum.

Manpower AG, Barfüsserplatz 3, 4001 Basel
Telefon 061 271 54 54

D4 P 76648/384008

MANPOWER
Ihr Beziehungsnetz

Menschen und Ideen

cliccadou
MÖVENPICK

So heisst unsere neueste Restaurant- Innovation im Bereich Take away und Stehverzehr. Mit dem ersten Betrieb starten wir demnächst in Zürich. Sie können ein Stück Zukunft mit uns gestalten. Als

Geschäftsführer
(Dame oder Herr)

erwartet Sie ein ausbaufähiges und selbständiges Aufgabengebiet. Dazu profitieren Sie vom Know-how eines Dienstleistungsunternehmens, das Trends setzt und Ihre Talente zu fördern weiss.
Sie haben Ihre Ausbildung in der Gastronomie oder im Detailhandel absolviert, besitzen das Wirtepatent und haben einen entsprechenden Leistungsausweis erbracht. Der Verkauf ist Ihre Passion und im Umgang mit Menschen sind Sie ein überzeugender Partner. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an

Jakob Hiltebrand
Mövenpick Gastronomie (Schweiz) AG
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Telefon 01/712 24 12

MÖVENPICK

WIPI'S
GOURMET
FAST FOOD AND TAKE OUT

Suchen Sie eine verantwortungsvolle, innovative und selbständige Position in einem unkomplizierten Team?

In unser bekanntes Gourmet Fast Food Restaurant in Sarnen suchen wir einen erfahrenen

Geschäftsführer (Dame oder Herr) mit Fähigkeitsausweis

Sie führen den Betrieb selbständig und kompetent, erarbeiten die Personaleinteilung, erstellen den Wareneinkauf, kreieren neue Produkte und betreuen die Gäste.

Wir wenden uns an junge Berufsleute mit gutem beruflichen Hintergrund (Kochlehre oder adäquate Ausbildung) und mit einigen Jahren Berufspraxis. Ausserdem sind gefragt: strukturierte Arbeitsweise, Teamfähigkeit und Belastbarkeit, sowie gute Kommunikationsfähigkeit.

Interessiert?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Senden Sie Ihre Bewerbung zu Handen von Herrn Urs Wiprächtiger an die untenstehende Adresse.

WIPI'S FAST FOOD AG, Dorfstrasse 9, 6072 Sachseln
Tel. 041 - 66 14 29

76698/383755

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Verkauf/Hotellerie/ Gastronomie/Tourismus	2–10
Internationaler Stellenmarkt	11
Stellengesuche	12

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	10
Demandes d'emploi	12

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 7
ADIA HOTEL
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

HOTELLERIE

Für das neueröffnete, einzigartige Privathotel der Luxusklasse im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir ab sofort oder nach Absprache folgende qualifizierte, teamorientierte Mitarbeiter/innen

★ ★ ★ ★ ★

Chef de partie
Commis de cuisine

Eine interessante Stelle in einem jungen Team erwartet Sie!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

Markus Hänsli
Eidg. dipl. Küchenchef
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26

WIDDER HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH CITY

76818/379204

BÄREN

Ostermundigen

Der Bären Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Um die vielfältigen Ansprüche unserer Kundschaft auch in Zukunft vollumfänglich erfüllen zu können, fehlt in unserer Küchenbrigade ein

Chef de partie/ Commis de cuisine

sowie

ein Koch

für unser italienisches «Grotto».

Wir können nur Schweizerinnen oder Schweizer sowie Ausländerinnen oder Ausländer mit Bewilligung C berücksichtigen.

Ihren Anruf erwartet gerne Brigitte Hemmi oder Klaus Künzli.

BÄREN OSTERMUNDIGEN
R. + K. Künzli-Gfeller
Bernstrasse 26
Postfach 1044
3072 Ostermundigen
Telefon 031 932 08 32

P 76729/27413

Menschen und Ideen

Zürich-Regensdorf
MÖVENPICK HOTEL
Das aktive Kongress-Hotel

Sie suchen Ihre ideale Herausforderung? Sie haben sie gefunden:

Direktionssekretärin

in unserem Kongresshotel bedeutet, Sie haben vieles im Griff und Spass daran, exakte Sekretariatsarbeit mit PR-Aufgaben zu verbinden. Neben der vielsprachigen Korrespondenz managen Sie Termine, Protokolle und das Sekretariat souverän. Sie koordinieren die PR und Werbung des Hotels. Ihre Sprachbegabung, Erfahrung in der Hotel-administration und Ihre Bereitschaft Neues zu lernen, zeichnen Sie aus. Als humorvoller und belastbarer Mensch sind Sie uns genauso wichtig.

Möchten Sie mehr wissen und sehen? Wir zeigen es Ihnen gerne. Norbert Fontana freut sich auf Ihre Kontaktnahme.

Mövenpick Hotel Regensdorf
Zentrum
8105 Regensdorf
Telefon 01/ 840 25 20

MÖVENPICK

PM 76727/261

76769/1120

KULM
★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7060 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte/Ende Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Service:

Chef de rang

für unser Tagesrestaurant «Konditorei» und das «Hotelrestaurant»

sowie für unsere

Küche:

Commis de cuisine

und

Casserolier

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden.

Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse schicken.

GASTHAUS KRONE SPEICHER

Hauptstrasse 34
071/94 18 40
Familie Egli-Hauri

Wir suchen per 15. August 1995 oder nach Vereinbarung

junge Köchin sowie
Serviceangestellte

in unser schönes, neu renoviertes Gasthaus.

Gerne erteilen wir Ihnen persönlich weitere Auskunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Familie Egli.

P 76782/384036

Unser junger

Chef de partie/Saucier

an selbständiges Arbeiten gewohnt, hat ein Flair für die kreative und neuzeitliche Küche. Er zieht die 5-Mann-Brigade einer grösseren vor.
Er liebt die familiäre Atmosphäre des heimeligen, rustikalen Landgasthofs (50 A-la-carte- und 60 Bankettplätze), nah bei Bern, mehr als die eines Grossbetriebes.
Er hat am Sonntag und Montag frei und freut sich auf die 5 Wochen Ferien (3 im Herbst und 2 im Winter).
Leider zieht es ihn wieder in seine alte Heimat zurück.

Wir suchen für ihn per Mitte Juni oder nach Übereinkunft eine/n tüchtige/n, einsatzfreudige/n Nachfolger/in.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben gerne weitere Auskunft.

Fritz und Elisabeth Kaufmann-Gerber
Wirtshaus zum Rössli
3044 Säriswil
Telefon 031 829 33 73

76577/71005

Hotel Olden Gstaad

Wir suchen per Ende Juni eine/n nette/n

Köchin oder **Koch**

zur Ergänzung unserer kleinen Brigade.

Pour fin juin nous cherchons gentil(le)

cuisinier ou **cuisinière**
commis ou **chef de partie**

Veuillez m'appeler!

Tel. 030 4 63 50, Fax 030 4 61 64
(Hedi Donizetti, propr.)

76700/15059

NOSOTROS BUSCAMOS

Camareros
Cocinero

Wir freuen uns auf Ihren Anruf von Montag bis Freitag, 9 bis 17 Uhr.

Restaurante tipico
BODEGA ESPAÑOLA
Münstergasse 15
8001 Zürich
Telefon 01 251 23 10

76802/39977

AUGUST
GASTHAUS
WOLHUSEN

Danke, lieber August.
Wunderschöne Jahre durfte ich als

Geschäftsführer-Assistent

mit dir verbringen. Viele nette Gäste, die einzigartige Hardware.....also langweilig war es mir ja nie mit dir.
Ob Servicegetümmel, mixen an der Bar, verrückte Spezialitätenwochen planen, unzählige Konzerte organisieren oder inmitten einer Horde grölender Kinder Guetzli backen; oh ja - was haben wir nicht schon alles getan und erlebt?
Ich wünsche dir ganz fest, dass mein/e

Nachfolger/in

genausoviel Power hat oder besser noch mehr. Als Gastroprofi wird er/sie sich in diesem Superteam sicher sofort wohl fühlen.

Dein Christoph Burri.

BAHNHOFSTR. 14 6110 WOLHUSEN
TEL. 041 71 11 15 FAX 041 71 45 15

72839/102024

VERKAUF

Lodgistix®
SULCUS HOSPITALITY GROUP

AM PULS DER ZEIT

Wir sind eines der führenden Unternehmen in der Software Branche der Hotellerie & Gastronomie und suchen einen weiteren Mitarbeiter oder eine Mitarbeiterin als

Verkaufs-Assistent/in
für die ganze Schweiz.

Ihre Aufgaben:
- Betreuung bestehender und Aquisition neuer Kunden
- Objektbetreuung bis zur Installation
- Sie untestützen unser Team bei diversen Sales- und Marketing Aktivitäten

Anforderungen:
- Flexibilität und Selbstsicherheit
- verkäuferisches Flair
- Sie kennen sich in der Gastronomie aus,
- sprechen deutsch und französisch (ev. italienisch od. englisch)
- und haben EDV-Kenntnisse

Wir bieten:
eine interessante Aufgabe in einer soliden schweizerischen Tochtergesellschaft eines weltweit tätigen Unternehmens, optimale Einschulung durch ein starkes Team und weitgehende Selbständigkeit, bei der Sie Ihre Kreativität voll einsetzen können.
Gute Entlöhnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Rufen Sie uns an (042 42 02 61, Herr Toledano verlangen) oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

LODGISTIX CONSULTING AG
Sumpfstrasse 26, 6300 Zug

SSIV

Im **Bildungszentrum des Schweizerischen Spenglermeister- und Installateur-Verbandes in Lostorf** bilden sich ständig 100 bis 200 junge Berufsleute weiter. Zum Bildungszentrum gehört neben der Schule ein Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 90 Gästezimmern.

Für unsere

Réception

suchen wir eine zirka 20- bis 30jährige, aufgestellte, selbständige und zuverlässige

kaufm. Angestellte oder Hotelfachassistentin

mit Erfahrung in einer ähnlichen Tätigkeit.

Wir bieten neben vielseitigen, interessanten Aufgaben eine regelmässige Arbeitszeit (Büroarbeitszeit) und attraktive Anstellungsbedingungen.

Stellenantritt: 1. September 1995 oder nach Vereinbarung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an das

Bildungszentrum SSIV, Herr R. Grundler, Winznauerstrasse 39, 4654 Lostorf, Telefon 062 48 22 22.

76668/384011

★★★
HOTEL RIPOSO
TEL. 093 / 35 31 64 ASCONA

Sommer – Sonne – Musik – Spass an Ascona und See

. . . all dies und noch mehr gönnen wir Ihnen gerne in Ihrer Freizeit, verbunden mit einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem gepflegten 60-Betten-Hotel im Zentrum von Ascona.

Spass an der Arbeit und an einer Küche mit italienischem Akzent sollte Voraussetzung sein, um in unserem bestehenden Team als

Koch oder Chef de partie

mitzuwirken.

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie an:
Direktor R. Studer
Hotel Riposo
6612 Ascona, **Telefon 093 35 31 64**

73312/2208

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie

Unser Restaurant Rosengarten, Zollikerberg, liegt zehn Minuten von Zürichs City entfernt, direkt am Stadtrand.

Für diesen Betrieb suchen wir einen engagierten, aufgestellten Gastgeber als

Geschäftsführerassistent/in

der/die sich gerne in einem aktiven Kaderteam verwirklichen möchte.

Als engster Mitarbeiter des Geschäftsführers unterstützen Sie ihn in allen Belangen der Betriebsführung. Sie sind mitverantwortlich dafür, dass unser Betrieb eine gepflegte und behagliche Atmosphäre ausstrahlt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist genau so wichtig wie aktive Mithilfe im Service. Motiviertes Vorbild der 20 Mitarbeiter sein und dennoch dem Team für Eigeninitiative Spielraum lassen, ist nur eine Ihrer vielfältigen Aufgaben.

Wenn Sie denken, dass wir zueinander passen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Frau Silvia Huber gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

53198/102024

Buzibachring 3 6023 Rothenburg

Telefon 041 54 92 11 61593/102024

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen per 1. Juli 1995 oder nach Übereinkunft

– Chef entremetier
– Chef tournant
– Commis de cuisine

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie unseren eidg. dipl. Küchenchef, E. Bolli, an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

★★★★ HB

ALPINE CLASSICS · SWISS INTERNATIONAL HOTELS

76748/4693

Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtflair und internationale Atmosphäre?
Tragen Sie gerne Verantwortung, und reagieren Sie auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine interessante Kaderstelle als

Bankettmanager/in

per 1. August auf Sie.

Als Bankettmanager/in suchen wir eine/n zirka 30 Jahre alte/n Hotelfach- oder Handelsschulabsolventen/-in mit EDV- und PC-Anwenderkenntnissen, Erfahrung in Bankettgeschäft, Administration und Front.
Als Gastgeber/in betreuen Sie internationale Kundschaft. Ihre Stärke liegt in der Administration aber auch als Gastgeber/in an der Front. Stilsichere Korrespondenz mehrsprachig ist notwendig.
Der Bankettbereich besteht aus 20 Räumen und Sälen mit Platz für 6 bis 450 Personen für Veranstaltungen aller Art.

Weitere Details besprechen wir gerne bei einem persönlichen Gespräch mit Ihnen.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unseren Personalchef, Herrn S. Gervasi, **Hotel Nova-Park,** Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, **Telefon 01 404 43 15/16.**

HOTEL NOVA-PARK

Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

76825/40819

SONNMATT

KURHAUS PRIVATKLINIK
LUZERN SCHWEIZ

Wir sind ein Kurhaus sowie eine Privatklinik und verfügen über 160 Betten. Die Sonnmatt liegt sehr idyllisch und wurde vom Hotelier-Verein als 4-Sterne-Haus klassifiziert.

Per 1. Juli 1995 suchen wir eine

2. Chefin de réception

Sie vertreten den Chef de réception bei dessen Abwesenheit, sind für Reservationen und den reibungslosen Ablauf an der Front verantwortlich und bewältigen administrative Aufgaben exakt. Es macht Ihnen Freude, vorwiegend ältere Gäste zu betreuen.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung absolviert, der Computer ist für Sie kein Neuland, und Sie bringen bereits Réceptionserfahrung mit.

Wenn die obenerwähnten Punkte auf Sie zutreffen, freuen wir uns sehr über Ihre Bewerbung.

Sonnmatt, Kurhaus – Privatklinik
M. und I. de Francisco-Kocher
Direktion
6000 Luzern 15, **Telefon 041 39 22 22**

76578/23337

Landgasthof Hotel Sonne Hettlingen

Zu unserer Köchin suchen wir auf den 1. Juli 1995 eine/n junge/n, kreative/n

Jungkoch oder -köchin

der/die seine/ihre Ideen bei uns verwirklichen kann (Gestaltung eigener Speisekarte).

Wir führen eine gutbürgerliche Küche und haben das ganze Jahr durch verschiedene Spezialitätenwochen.

Unser Landgasthof liegt 5 km von Winterthur entfernt.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns doch einfach an.

Für 1. Juli wird eine Stelle frei als

Haus- und Zimmermädchen

Frau Binkert gibt Ihnen gerne Auskunft, **Telefon 052 39 17 01.**

P 76761/108812

Für das neueröffnete Restaurant der **Sport- und Freizeitanlage SKA** in **Zürich Fluntern** suchen wir nach Vereinbarung einen

Koch sowie einen Hilfskoch

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima
- interne Weiterbildung
- Sportmöglichkeiten
- Gratisparkplatz
- Samstag- und Sonntagabend frei.

Sind Sie flexibel und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team? Dann freut sich Frau Dorothea Walder oder Herr Philippe Stoll auf Ihren Anruf, **Tel. 01 251 79 91.**

Ihre schriftliche Bewerbung richten bitte an:
Frau Dorothea Walder, SV-Service
Sportplatzrestaurant SKA
Adolf-Jöhr-Weg 20, 8044 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 76693/178098

Wir sind ein modernes, mittelgrosses ★★★ Hotel mit Hotel- und Passantenrestaurationen unmittelbar neben dem Thermalbad gelegen.
Zur Unterstützung und Stellvertretung der Direktion suchen wir per 1. Juli 1995 bzw. nach Vereinbarung einen tüchtigen, vertrauensvollen Kadermitarbeiter/in als

DIREKTIONS-ASSISTENT/IN

Sollten Sie neben einer fundierten Hotelfachausbildung und Führungserfahrung, Kenntnisse im F&B-Bereich, Réception sowie Personalwesen besitzen und sich für ein Gesundheitshotel begeistern können, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto z.Hd. von Frau Cornelia Schnell.

HOTEL
ZURZACHERHOF
KUR- UND AKTIVZENTRUM
5330 BAD ZURZACH, TELEFON 056 49 01 21

76678/41815

Flughafen
Restaurants
Zürich

Arbeitszeit nach Mass am Tor zur Welt

Sie bestimmen Ihren Arbeitseinsatz, ob 40 %, 60 % oder 100 %, Sommersaison oder Jahresstelle.

Arbeiten Sie gerne in einem lebhaften Betrieb mit internationaler Atmosphäre? Für unsere Betriebe suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/Kellner (D, F od. D, E)
für unser Erstklass-Restaurant Top Air

Jungköche/-köchinnen
für die Betriebe Binario Uno, Brasserie und Top Air

Hilfsköche

Kassierin
für die Transitbetriebe nach der Zollkontrolle

Buffetmitarbeiter
für unsere Stehbars und Buffets

Teilzeitmitarbeiter/innen 40–60 %
in den Bereichen Küche, Service und Produktion

Food-Hostess (80 %, Tagesdienst, Sa./So. frei)
in unserem Restaurant Cupola in Glattbrugg

Wenn Sie Freude und Spass haben, täglich Gäste aus der ganzen Welt zu verwöhnen, dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle. Neben einer interessanten Herausforderung bieten wir Ihnen gute Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten an. Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Zimmer oder Appartement zur Verfügung.

Haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie uns an! Unser Personalbüro-Team steht Ihnen jederzeit zur Verfügung! Verlangen Sie Frau Weissenberger, Herrn Gerber oder Herrn Rubio.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

76686/40290

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Réceptionistin: Sind Sie die freundliche neue Mitarbeiterin, die in D/F/E die Gäste dieser zentral gelegenen Hotels in Basel und Zürich begrüsst? Wenn Sie bereits über Empfangserfahrung verfügen, dann rufen Sie uns an! **Basel und Zürich**

Direktionssekretär/in: Sie sind eine reife Persönlichkeit ab zirka 30 J. und können ein Sekretariat eines 4-★-Hotels inkl. Personaladministration und Lehrlingswesen führen. **Zürich**

Gouvernante: Als gelernte Hofa gefällt Ihnen die selbständige Arbeit in einem Kongresshotel besonders. Wenn Sie sich und Ihre Mitarbeiter gut organisieren können und weitgehend geregelte Arbeitszeiten suchen, dann sollten wir uns kennenlernen. **Zürich**

Servicefachangestellte: Sie suchen in Zürich oder in Basel Ihre neue Servicestelle. Kein Problem! Informieren Sie sich direkt bei uns über das grosse Angebot. **Basel und Zürich**

Empfangsdame: Sind Sie die gepflegte Chef-Réceptionisitin, die ihre Erfahrung einem ärztlichen Institut zur Verfügung stellen will. Wenn Sie über eine sehr exakte Arbeitsweise verfügen, erzählen wir Ihnen gerne mehr über die attraktiven Anstellungsbedingungen. **Basel**

Commis/Chef de partie: In der ganzen Schweiz verfügen wir über eine Vielzahl an attraktiven Stellen. Informieren Sie sich an Ort und Stelle, was wir Ihnen bieten können. **Basel und Zürich**

Dies ist nur eine Auswahl! Rufen Sie uns an, oder kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne!

P 76810/382951

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11
Executive Kader • Fon 01 401 43 11

HOTEL
DAVOSERHOF ★★★★
DAVOS

Mitglied der Grandes Tables de Suisse

Für unser bestbekanntes Erstklasshaus suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n initiative/n, verantwortungsbewusste/n

Chef de service

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (D, F, E), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof ★★★★, 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

76754/9318

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Sind Sie interessiert an einer ausserordentlichen Herausforderung an einem einzigartigen Arbeitsort?

Wir suchen für das Catering von «The Phantom of the Opera» einen

Catering Manager

In dieser herausfordernden Funktion sind Sie verantwortlich für die gesamten F&B-Aktivitäten im speziell für dieses Musical umgebauten Musical-Theater der Messe Basel mit einer Kapazität von 1600 Personen, 4 Bars und 2 VIP-Lounges. Abgesehen von Pausen finden in diesen Räumlichkeiten auch Cocktails und Stehlunches ausserhalb der offiziellen Theaterzeit statt.

Haben Sie Erfahrung im Bankett- & Cateringbereich und bringen ausserdem Planungs-, Organisations- und Führungstalent mit? Sind Sie auch im kaufmännischen Bereich versiert und verfügen über eine ausgesprochen selbständige Arbeitsweise? Selbstverständlich erwarten wir ausserdem eine fundierte Berufsausbildung in der Hotellerie, Verantwortungsbewusstsein, Initiative und Flexibilität.

In dieser Position bieten wir Ihnen natürlich ein angemessenes Salär, eine funktionelle und moderne Infrastruktur, die Vorteile eines renommierten internationalen Hauses und nicht zuletzt die Unterstützung durch unser junges und dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel

76830/3387

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für ein Restaurant im Raum Winterthur suchen wir per August 1995 einen qualifizierten, qualitätsorientierten

SOUS-CHEF

Der gerne in einem kleinen Team tätig ist und Interesse an einer vielseitigen Dauerstelle hat.

Nur Schweizer oder Bewerber mit B/C-Bewilligung.

Sommersaison in Flims!
Ab sofort ist in einem 3-★-Hotel die Stelle für einen aufgestellten

JUNGKOCH

neu zu besetzen. Eine abgeschlossene Lehre und Freude am Beruf werden vorausgesetzt. Saisonbewilligung für Bewerber aus dem deutschsprachigen Raum ist vorhanden.

4-★-Hotel am Thunersee hat ab sofort eine Stelle offen für

RÉCEPTIONISTEN/-IN

mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnissen in D/F/E. Hotelhandelsschuldiplom wäre von Vorteil. Eine gute Einarbeitung wird für diese anspruchsvolle Jahresstelle gewährleistet.

Bekanntes Restaurant am Zürichsee sucht zur Ergänzung des Serviceteams eine/n sehr qualifizierte/n

SERVICEFACHANGESTELLTE/N

Für den gehobenen A-la-carte-Service. Eintritt per sofort oder spätestens auf 1. Juli 1995.
Deutsche Muttersprache ist Bedingung.

In ein Hotel/Restaurant im Kanton Freiburg (Ausflugsort) suchen wir zur Ergänzung des Teams eine

SERVICEMITARBEITERIN

die belastbar ist und entsprechende Berufspraxis mitbringt. Eintritt per sofort, in Jahres- oder Saisonstelle.

Ab 1./15. Juli 1995 suchen wir für ein Altersheim in der Stadt Bern einen gelernten, gut ausgewiesenen

KOCH

dem es ein Anliegen ist, die Heimbewohner/innen kulinarisch zu verwöhnen. Geregelte Arbeitszeit, kein Abenddienst.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen? Wenn ja, erwarten wir gerne Ihre komplette Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Frau Andrea Kammer.

76813/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33 — **Schweizer Hotelier-Verein**

Hotel Haller Lenzburg
Telefon 064 51 44 51

Ein Job zu zweit unter demselben Dach?
Unser junges und aufgestelltes Team sucht einen motivierten und erfahrenen

Chef de partie

und eine begeisternde

Servicefachangestellte

in unseren mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb. Sie gestalten Ihren zukünftigen Arbeitsplatz mit, lassen sich weiterbilden und begeistern sich für die Gastfreundschaft. Gerne erwarten wir Sie zu einem Besuch, damit wir Ihnen unseren einzigartigen Betrieb vorstellen und unser faires Anstellungsangebot unterbreiten können.

Ihr Anruf zu jeder Tages- und Nachtzeit ist bei uns herzlich willkommen!

Annemarie & Jürg Haller
Hotel-Restaurant Haller, 5600 Lenzburg
Telefon 064 51 44 51

76576/19410

Für unsere Buurestube suchen wir

Serviceangestellte

mit Voll- oder Teilzeitpensum. Als verantwortlicher Gastgeber dieses Betriebszweiges freut sich Ottmar Erbendruth auf ein unverbindliches Gespräch mit zukünftigen Kolleginnen und Kollegen.

Unser Küchenchef, Beat Kaufmann, sucht zur Ergänzung seines Teams einen

Koch oder eine Köchin.

Interessierten zeigt er gerne ihren zukünftigen Arbeitsplatz und freut sich auf ein persönliches Gespräch.

Landgasthof Weisses Kreuz
4226 Breitenbach, Tel. 781 15 50

P 76730/134520

HOTEL Arte
KONGRESSZENTRUM OLTEN

CH- 4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 31 03 00
FAX 062 31 03 10

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chefs de partie

Commis de cuisine

(gehobene italienische Küche, reger Konferenz- und Bankettbetrieb)

Küchenhilfe

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Direktion, zu Handen Herrn Tegtmeyer.

76716/381110

SANTA LUCIA

Baden / Brugg

Zwei Ristoranti mit stilvollem aber unkompliziertem Ambiente und einer Philosphie mit viel Italienità.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir

SERVICE-MITARBEITERINNEN

welche mit Herz und Seele GastgeberInnen sind und sich für die italienische Kultur begeistern können. (Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

SANTA LUCIA
Bahnhofstrasse 5, 5200 Brugg
Silvio Nenna ☎ 056 / 42 13 72

76804/237019

HOTEL CONTINENTAL
Zeughausgasse 27
3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per 1. August 1995 oder nach Übereinkunft freundliche

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (auch geeignet für **Hofa,** welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbekenntnisse erwünscht.

Wenn Sie Freude haben an der Arbeit in einem kleinen Team, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

76616/4170

ISELTWALD
AM SCHÖNEN BRIENZERSEE IM BERNER OBERLAND

Das gastliche Fischerdorf bei Interlaken

Hotel-Restaurant
Chalet Du Lac

Wir suchen per sofort bis 30. September:

2 Abwaschboys/ Küchenburschen

(evtl. Studenten)

1 Hilfsköchin/Hilfskoch

(zur Mithilfe Küchenwache)

Anfragen bitte an:
Familie Abegglen
Telefon 036 45 11 12

76718/16799

Baden bei Zürich

Träumerische Idylle – nahe der Grossstadt

Das **Hotel Verenahof**★★★★ liegt mitten im ruhigen Kurgebiet von Baden, nur 15 Min. von Zürich-HB entfernt.

Wir sind ein Hotel im Stil der Belle Epoque und ziehen langjährige Kurgäste sowie Geschäftsleute aus aller Welt an.

Per August oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Chef de réception (w/m)

der/die einige Jahre Berufspraxis mit Fidelio-Kenntnissen mitbringt. Für welche/n Mitarbeiterführung und optimale Zimmerauslastung keine Fremdwörter sind, und welche/r internationale Korrespondenz beherrscht.

Wer unserem Team mit acht qualifizierten Mitarbeitern gerne zur Seite stehen möchte, der sende bitte seine vollständigen Unterlagen an Frau Cécile Luethi.

Verenahof Hotel AG, Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 30 95 95

76715/2593

★★★★

HOTEL PARDENN

Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Le Bar, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

«EIN SOMMER IN KLOSTERS...»

Für die Zeit von Ende Juni bis Ende September 1995 suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Panoramasaal: **Chef de rang**
Commis de rang

Grill/Taverna/Bar: **Servicefachangestellte** (m/w)
(A-la-carte-Service)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen und dynamischen Team. Rufen Sie uns doch einfach an!

J. C. Huber, Dir.
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

76790/17493

Berner Oberland

hotel viktoria
CH-6086 Hasliberg Reuti
Tel. 036 71 11 21
Fax 036 71 54 57
Ferien- und Schulungszentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionsangestellte/n Koch/Köchin

Unser Angebot:
Gute Arbeits- und Lohnbedingungen, 5-Tage-Woche, div. Aktivitäten.

Unsere Erwartungen:
Einsatzfreudige Mitarbeit in unserem Team.

Interessiert? Ja – Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder stehen zu weiteren Auskünften zur Verfügung
Telefon 036 71 11 21
(Herrn P. Siegfried verlangen).

76732/68276

Alte Post

Klosters

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch eine aufgestellte, freundliche

Serviceangestellte/n

5-Tage-Woche, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon 081 69 17 16

DA 76623/278190

HOTEL LÖWEN APPENZELL

Gesucht per 1. August 1995 oder nach Übereinkunft

Réceptionistin

Aufgabenbereich:

- Check in und Check out
- Büroadministration/PC
- gelegentliche Mithilfe im Service

Jungkoch

Wir sind ein ★★★-Hotel mit 65 Betten im Herzen von Appenzell.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an Herrn Guido Sutter, **Hotel Löwen,** 9050 Appenzell.

76823/55328

Familie Guido Sutter
Telefon 071 87 14 02, Fax 071 87 25 79

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1192	Chef de partie	28	F	A	sofort	D/F	4*-Hotel/Rest., TI/TG
1193	Kond./Pâtissier	34	A	A	sofort	D/E	Hotel/Rest., GR
1194	Chef de partie	23	CH		sofort	F/D/E	4*–5*-Hotel, Interlaken
1195	Commis de cuisine	26	D	A	sofort	D/E	3*–5*-Hotel, Deutsch-CH
1196	Chef de partie	25	CH		Aug. 95	D	Hotel/Rest., OW/NW/LU
1197	Küchenchef	34	L	C	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Inner-/Ost-CH
1198	Hilfskoch	21	GB	A	sofort	E/D	
1199	Koch	21	F	A	sofort	F/D/E	Hotel/Rest., zus. mit 2490
1200	Küchenchef	39	CH		sofort	D/F/E	Hotel/Rest., BE-Oberland
1201	Koch/w.	26	A	B	Juli 95	D/E	Rest., TG
1202	Küchenchef	38	CH		sofort	D/E/I	Hotel/Rest., ZH/ZG/AG
1203	Küchenchef	30	CH		n. Ver.	D/I/E	Hotel/Rest., Zürichsee
1204	Koch	41	D	A	sofort	D	Hotel, AR/SG/GR
Service/service							
2482	Kellner	22	TN	B	Juli 95	D/F/E	Zürich
2483	Barman	23	CH		sofort	D/F/E	Bar/Club, Bern
2484	Kellner	30	P	A	sofort	D/F/E	Hotel, TI/GR/VS
2485	Sefa	20	CH		sofort	D/E/F	Hotel, West-CH/TI
2486	Sefa	22	A	A	Juli 95	D/E/F	nur für 2 Monate
2487	Barman/Kellner	23	CH		sofort	D/F/E	Inner-CH
2488	Sefa	34	D	A	Juli 95	D/F/E	Hotel/Rest., West-CH/TI
2489	Chef de service	54	D	C	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.
2490	Sefa	26	F	A	sofort	F/E/D	Hotel/Rest., zus. mit 1199
2491	Kellner	30	A	A	sofort	D/E/F	Zürich/Bodensee/Ost-CH
2492	Chef de service	34	CH		n. Ver.	D/F/E	Zürich/Basel/Luzern
2493	Sefa	28	D	A	Juli 95	D/E	ZH/BE/GR
2494	Sefa	25	USA	A	sofort	E/D/F	Hotel/Rest., ZH/AG
2495	Sefa	18	CH		Sept. 95	D/F	4*-Hotel, Ost-CH
2496	Sefa	23	YU	B	sofort	D	Hotel/Rest., zus. mit 2497
2497	Kellner	31	YU	B	sofort	D	Hotel/Rest., zus. mit 2496
2498	Chef de service	36	YU	C	Juli 95	D/I/E	Hotel/Rest., BE/ZH/ZG
2499	Sefa	51	CH		sofort	D/F/E	Café/Tea-Room, Bern/BE-Oberland
2500	Buffet/Sefa	32	F	C	sofort	F/D/E	Hotel/Rest., VS
Administration/administration							
3485	Buchhalter	55	CH		sofort	D/F/E	Davos/Klosters
3486	Gérantin/Leiterin	40	CH		Okt. 95	D/F/I	Tagesbetrieb, Zürich + Umgebung
3487	Gérantin	44	CH		sofort	D/E/F	Rest./Café, LU/ZG
3488	Geschäftsführer	35	CH		Juli 95	D/E/F	Dancing/Bar, ZH
3489	Sales/w.	29	D	A	n. Ver.	D/E/F	Sporthotel, Zürich + Umgebung
3490	Réceptionistin	26	CH		Juli 95	D/F/E	Kl. Hotel, Zürich
3491	Réceptionsprakt./w.	21	CH		Juli 95	D/F/E	Hotel, Inner-CH
3492	Geschäftsführer	28	A	B	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Inner-CH
3493	Aide du patron/w.	28	CH		Sept. 95	D/E/F	BE
3494	Anfangsrécept./w.	19	D	A	Aug. 95	D/E/F	Lausanne/Davos/Zürich
3495	Réceptionist	25	CH		sofort	D/F/E	Klosters/Davos
3496	F&B-Ass.	39	D	B	sofort		Ost-CH/Engadin
3497	Récept./Sefa	22	CH		Okt. 95	D/E/F	Hotel, West-CH
3498	Betriebsass./w.	31	CH		Sept. 95	D/F/E	Hotel/Heim, Thunersee
3499	Gerantin	57	CH		sofort	I/F/E	Hoter garni, TI
3500	Front-office-Ass.	38	D	A	n. Ver.	D/E/F	Bern + Umgebung
3501	Réceptionsprakt.	26	PE	B	Aug. 95	D/E/F	3*–4*-Hotel, Interlaken-Bern
3502	Réceptionsprakt./w.	23	CH		n. Ver.	D/F/E	Kleinbetrieb, Reg. Herzogenbuchsee
3503	Geschäftsführer	32	CH		Aug. 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich + Umgebung
3504	Réceptionistin	23	D	A	n. Ver.	D/F/E	4*–5*-Hotel, ZH
3505	Réceptionistin	51	CH		Juli 95	D/E/I	
3506	Chef de réception	33	CH		sofort	D/F/E	
3507	Sales	29	BR	B	Aug. 95	D/F/I	5*-Hotel, VD/GE
3508	F&B-Assistent	25	CH		sofort	F/E/D	4*-Hotel, Chur + Umgebung
Hauswirtschaft/ménage							
4293	Haushilfe	38	P	A	sofort	P/F/I	Hotel, West-CH
4294	Hofa	20	CH		Aug. 95	D/F/E	Kleinbetrieb, BE/SG/LU
4295	Gouvernante	22	CH		Aug. 95	D	3*–5*-Hotel, GR/VS/VD
4296	Haushilfe	40	CH		sofort	D	Burgdorf
4297	Office/Küche	23	P	A	sofort	D/F/E	Deutsch-CH
4298	Masseur	30	CH		sofort	D/E	
4299	Etagenportier	53	D	C	n. Ver.	D/E/F	
4300	Hilfskraft	18	CH		Juli 95	E/D	
4301	Gouvernante	28	CH		sofort	D/E	Mittelgross, BE/LU/SG/TG

1 Referenznummer – Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
3 Alter – Age
4 Nationalität – Nationalité
5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr.500.– pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.– par semestre **(la TVA sera ajoutée)** ou Fr. 500.– par année **(la TVA sera ajoutée)**, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geboren: Nationalität:

Telefon privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes: Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:
Deutsch: Französisch: Italienisch: Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: Ort: Funktion: Dauer (von/bis):
1.
2.
3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

76813/84735

VERENAHOF HOTELS
BADEN

Das Hotel Verenahof ★★★★ im Stil der Belle Epoque, liegt mitten im ruhigen Kurgebiet von Baden
– nur 15 Min. von ZH-HB entfernt. –

Wir ziehen langjährige Kurgäste und Geschäftsleute aus aller Welt an. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

welche/r einige Jahre Berufspraxis vorweisen kann, sprachbegabt ist, internationale Korrespondenz beherrscht und Fidelio-Kenntnisse mitbringt.

Falls Sie diese anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe anspricht, freut sich Frau Cécile Luethi auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Verenahof Hotels AG, Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 30 95 95.

76817/2593

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.
Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser ★★★★-Hotel in ★★★★★-Umgebung suchen wir ab sofort für die Sommersaison zur Verstärkung unseres Küchen-Teams noch folgende Mitarbeiter:
Hauptküche/Gourmetrestaurant **BARGA** und **LA CLAV**:

Chef garde-manger
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung. Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Peter Hotz, Direktor, oder Herr Josef Weber, Küchenchef, telefonisch gerne nähere Auskunft **(Tel. 081 39 01 61).**

76784/11193

HOTEL Arte
KONGRESSZENTRUM OLTEN
CH-4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 31 03 00
FAX 062 31 03 10

Für unser modernes Hotel und Kongresszentrum, 80 Zimmer, mit regem Seminar- und Konferenzbetrieb, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Chef de réception (w/CH)
oder Bewilligung B/C

Besitzen Sie Erfahrung an der Front, verstehen Sie es, ein nettes Mitarbeiterteam zu führen und haben Sie Kenntnisse in Fidelio, Excel, Word for Windows, dann sind Sie genau unsere neue Kadermitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto, die Sie bitte zuhanden unseres Direktors, Herrn Roland Tegtmeyer, senden wollen.

76750/381110

Mit Qualität und Flair

erobern wir den Markt!!

Besitzen Sie ein ausgeprägtes Qualitätsdenken und das nonge Flair unsere hochstehende Gastekundschaft zu verwöhnen, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende bestqualifizierten Mitarbeiter in Teilzeit-, Saison-, oder Jahresstelle:

Sous-Chef

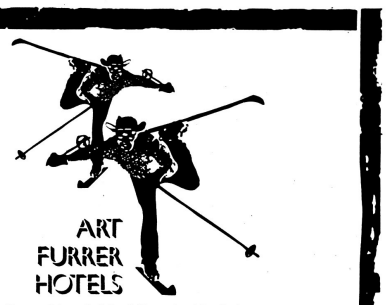
Commis de cuisine

Servicefachfrau

Barmaid

die mit Plausch, Lebensfreude und Teamgeist unserem wunderschönen ****Parkhotel Waldau am Bodensee zu neuer Blühte verhelfen. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre spontane Bewerbung.

E. Schneiter, Dir. ****Parkhotel Waldau, 9400 Rorschach Tel. 071/43 01 80



ART FURRER HOTELS

Gesucht auf zirka Mitte Juni in Saison- oder Jahresstelle auf die sonnige und autofreie Sonnenterrasse Riederalp:

Betriebsassistent

Ideale Stelle für jungen Berufsmann, der Fronterfahrung sammeln möchte. Das Hauptgewicht liegt in den Bereichen Service, Personalführung und Gästebetreuung. Geeignete Position für einen Hotelfachschulabsolventen, der seine erste Führungsposition anstrebt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (**Telefon 028 27 21 21**, Fax 028 27 22 19).

Art Furrer Hotels ★★★★
z. H. Herrn Theler
3987 **Riederalp**

76592/28703

GASTA

SCHWEIZERISCHE STIFTUNG FÜR ALKOHOLFREIE GASTLICHKEIT

Wir sind eine Dachorganisation alkoholfrei geführter Betriebe und bieten ein umfassendes Dienstleistungs-angebot an.

Für das uns angeschlossene **Hotel/Restaurant Drei Linden** in **Wetzikon** mit neuzeitlichem alkoholfreiem Restaurant (Umbau im Sommer 1995), 7 Sälen und 22 Hotelzimmern suchen wir per 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene

Hotelfachassistentin

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:

- die Organisation von Reinigung und Unterhalt des lebhaften Betriebes (für das Saalgeschäft zusammen mit dem Hauswart) inkl. Lingerie
- die Ausbildung von zwei Lehrtöchtern
- die praktische Mithilfe, auch an der Front.

Für eine engagierte Fachfrau bieten wir interessante Aufstiegsmöglichkeiten und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung direkt an:
Herrn Walter Alder, **Hotel Drei Linden**
Bahnhofstrasse 73, 8620 Wetzikon,

76697/37893

AEMTLERSTRASSE 17
POSTFACH, 8036 ZÜRICH
TELEFON 01 451 38 00, TELEFAX 01 462 76 54

Nach über zehnjähriger Mitarbeit wird unsere Hausmutter im Herbst dieses Jahres pensioniert. Deshalb suchen wir für unser Lehrerseminar mit Internat auf den 1. September 1995 oder nach Vereinbarung eine

Hausmutter

zur Mitarbeit und Betreuung der hausfraulichen Belange im Kontakt mit den Hausangestellten, der Schülerschaft (16 bis 24 Jahre) und dem Lehrerkollegium.

Arbeitsbereiche:
u.a. Office, Speisesaal, Krankenpflege, Haushalt der Direktion.

Für unser Lehrerseminar ist die Mitarbeit einer interessierten Person wichtig. Wir bieten deshalb gerne eine zeitgemässe Besoldung und grosszügige Ferienregelung.

Auskunft erteilen unsere Sekretärin Frau Lang und der Verwalter Herr Hug.

Lehrerseminar St. Michael
Zugerbergstrasse 3, 6300 Zug
Telefon 042 222 993

O 76475/383977

Wer startet mit uns schwungvoll in die nächste Sommersaison?

Für unser aufgestelltes **atlas**-Team benötigen wir ab sofort für die kommende Sommersaison, welche zirka am 1. Oktober 1995 beendet sein wird, noch eine/n motivierte/n

Réceptionspraktikant/in

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Was wir Ihnen bieten, und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Regula Kurz, Direktion
Hotel Atlas
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 21

76713/27707

Gasthof STERNEN Wangs

Wir suchen auf Anfang August 1995 in Jahresstelle freundliche

Serviertochter

Wir erwarten eine fachkundige Person, die sich im Speiseservice auskennt, aber auch unsere Stammgäste betreuen kann.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, einen variablen Arbeitseinsatz, Schichtbetrieb, jede 2. Woche Sonntag, Montag und Dienstag frei.

Wenn Sie schon im Service gearbeitet haben und an diesem Job interessiert sind, melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Kalberer Eugen
Gasthof Sternen
Dorfstrasse 12, **7323 Wangs Pizol**
Tel. 081 723 11 81, Fax 723 06 93

O 76824/283703

Restaurant Schwarzer Adler, Gossau SG

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte und Jungkoch

Monatslohn, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, gutes, familiäres Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch.

Yvonne + Klaus Herold
St.-Galler-Strasse 26, 9202 Gossau
Telefon/Fax 071 85 08 28

76741/383806

Hotel Bahnhof
TRATTORIA DA PEDRO
3427 Utzenstorf

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1995 oder früher

Servicefachangestellte

Berufliche Kenntnisse erforderlich.

Interessentinnen melden sich bitte bei
P. Hanselmann, **Hotel Bahnhof**
3427 Utzenstorf
Telefon 065 45 38 38
Sonntag geschlossen

76794/97314

Hotel Brauerei Davos

Gesucht nach Übereinkunft

Serviertochter

gute Deutschkenntnisse

Jungkoch, Hilfskoch

in gutbürgerliches Hotel.

Bitte Zeugnisse mit Foto an
Frau Egli
Telefon 081 46 14 88

76789/8885

BASEL HILTON

Karriere bei HILTON INTERNATIONAL

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team, die Ihnen die Möglichkeit bietet, Ihr Fachwissen zu erweitern.

In unserer Buchhaltungsabteilung ist die Position als

Sekretär/in, Sachbearbeiter/in evtl. 80 %

auf den 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Das Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich:
- Korrespondenz mit Kunden und dem Hauptsitz in D/E/F mittels Winword
- Kontrolle und Überwachung unserer Bankkonten
- Mahnwesen Debitoren
- verschiedene statistische Auswertungen auf Lotus oder Excel.

Anforderungen:
- KV-Abschluss, Handelsschule und/oder Hotelfachschule
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift, Französischkenntnisse von Vorteil
- selbständiges Arbeiten, Teamfähigkeit, Diskretion
- PC-Kenntnisse (Lotus, Excel, Winword) von Vorteil
- Alter: 23–30 Jahre.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz (Novell-Netzwerk) mit flexiblen Arbeitszeiten (5-Tage-Woche) und internen Schulungsmöglichkeiten.

Gerne nehmen wir Ihre schriftliche Bewerbung entgegen. Für Fragen steht Ihnen Frau R. Spirig, Controller, **Telefon 061 271 66 22,** zur Verfügung.

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31
4002 Basel

76829/3247

*** sport hotel pontresina /Engadin

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht per Ende Sommersaison, zirka 1. September 1995 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, zur Ergänzung unseres Führungsteams eine/n

Chef de réception

- Sind Sie Schweizer Bürger oder besitzen Bewilligung B/C?
- Haben Sie Freude an einem anspruchsvollen «Job»?
- Verfügen Sie über gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, I)?
- Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen?
- Verfügen Sie über solide und qualifizierte Fachkenntnisse?
- Haben Sie Erfahrung mit EDV (ADS Info-Hotel + Info-Rest)?
- Führen Sie gerne Mitarbeiter?
- Suchen Sie eine langfristige Herausforderung?

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Wir honorieren Ihren Einsatz mit einem zeitgemässen Salär und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Sporthotel Pontresina
Familie H.-G. Pampel
7504 Pontresina

76579/27855

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

– Réceptionspraktikantin
(Muttersprache Deutsch)

– Koch ab 15. 9. 1995
(mit Berufserfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

76739/40860

Restaurant TMC Glattbrugg

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen sofort zur Unterstützung folgendes Personal:

3 Servicefachangestellte
1 Koch (mit Wirtepatent)

Interessenten melden sich bitte unter

Telefon 01 272 85 21, abends 19.00 bis 22.00 Uhr, wir freuen uns auf Sie!

76797/384030

Inserate per Telefax
031 372 23 95

Für die Sommersaison 1995 (Juli bis September) suchen wir eine/n initiative/n

Betriebsassistentin/-en

in Berghotel mit guter Lage an Passstrasse in der Zentralschweiz.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
- Stellvertretung des Wirteehepaares
- Betreuung der Gäste
- Überwachung Service und Küche
- Personalführung
- Erledigung kleiner administrativer Arbeiten.

Wir erwarten:
- Führungsqualität
- Einsatz und Kontaktfreudigkeit
- Übernahme von Verantwortung.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre rasche Bewerbung unter Chiffre 76712 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76712/35297

★★★★

HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Hauptstrasse 232 CH-2532 Magglingen Tel. 032 22 99 33 Fax 032 23 40 41

Die Réceptionistin
Der Réceptionist
-lichst
willkommen

Mit Freuden erwarten wir Ihre Bewerbung.

Alex Trinkler oder Maria Wicki
Hotel Bellevue Magglingen
2532 Magglingen
Telefon 032 22 99 33

76820/279439

GILDE

PANORAMA-HOTEL
★ ★ ★
LANDGASTHOF

MINOTEL Suisse

Säntisblick

- Der gediegene Landgasthof SHV im Grünen mit der gemütlichen Ambiance
- Durchgehend warme Küche
- Montag Ruhetag / Hotel geöffnet

Direktion H.Graber
9030 Abtwil
Tel. 071 31 42 22
Fax 071 31 17 88

Wir bieten Ihnen in unserem renommierten Haus folgende interessanten Stellen an:

In modernst eingerichtete Küche: **Koch/Chef de partie**

Kochlehrling: Lehrzeit: 3 Jahre

Für unser A-la-carte-Restaurant:

Servicelehrling: Lehrzeit 2 Jahre

Eintritt sofort oder nach Absprache (nur mit Bewilligung).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

76694/124

IHTTI

SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHATEL

We seek for our international English speaking Hotel Management School

RESIDENT MANAGER

Tasks: supervision of students and hotel operations during the evenings, weekends and official holidays. Certain administrative tasks.

Requirements: Good manner, experience of a multiracial environment. Firmness combined with understanding and good organisational capabilities. Male or female. Fluency in English and French a must.

Handwritten applications with photo, curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Director IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

76617/126098

★★★★HOTEL SEEPARK THUN

Wir brauchen Unterstützung für unsere Küchenbrigade und suchen einen Junior-

Sous-chef/Entremetier

Wir können folgendes bieten:
- gut eingespieltes Team
- regen A-la-carte- und Bankettbetrieb
- modernste Infrastruktur
- Weiterbildungsmöglichkeit
- gute Entlöhnung.

Wir wünschen uns einen jungen Kollegen, der seinen Beruf liebt, teamfähig und auch qualitätsbewusst ist.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder erste telefonische Kontaktaufnahme freut sich

Hotel Seepark
Herr R. Amrein, Chef de cuisine
Seestrasse 47, 3602 Thun, **Telefon 033 26 12 12**

76742/249521

Lyonnais

Das **Le Lyonnais** ist ein Bistro mit 80 Plätzen mitten in der Stadt Zürich, drei Minuten vom Hauptbahnhof entfernt und integriert ins neu renovierte ★★★-**Hotel Montana.**

Wir suchen

Servicemitarbeiter/innen

welche zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leisten wollen.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, am Sonntag immer frei haben möchten, das «savoir vivre» schätzen und eine neue Herausforderung suchen, dann sollten Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rolf Pfister
Hotel Montana
Bistro «Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

76801/40762

HOTEL ASCOT

★★★★

Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 201 18 00

Gastronomie mit nicht alltäglicher Restauration auf gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Auch darum sind wir sehr erfolgreich. Wir suchen ab **1. August 1995** oder nach Vereinbarung einen ausgebildeten

Commis de cuisine

Wir, das ist ein schönes ★★★★-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten. **Lawrence,** das erste Kolonial-mediterrane Restaurant Zürichs, Turf-Bar, der Treffpunkt mit Pianounterhaltung, Bankettmöglichkeiten und unsere motivierten Mitarbeiter.

Wir haben dieses Jahr 14 Punkte erhalten. Diese Leistung macht uns sehr stolz. Welcher interessierte Berufskollege hat Freude, Küche auf hohem Niveau zu kochen und mit uns zusammen diese Auszeichnung täglich neu zu bestätigen.

* * *

Frau Cornelia Sommer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

76328/39837

zurichHôtels

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

- Bestgeführtes 4-★-Hotel in Zürich sucht eine dynamische, sprachgewandte Frau mit Erfahrung in der Personaladministration für die Tätigkeit als

Personal-/ Direktionssekretärin

- Top 5-★-Hotel in Zürich sucht junge, erfolgshungrige Hotelfachschulabsolventen für die Mithilfe im

F&B-Sekretariat (w/m)

- Grösseres 4-★-Hotel in Zürich sucht erfahrene, sprachbegabte und ehrgeizige

Réceptionisten (w/m)

- Für ein 4-★-Hotel an der Stadtgrenze von Zürich suchen wir selbstbewusste, dynamische und gepflegte

Gouvernante

- Für ein Erstklasshotel in der City von Zürich suchen wir für das Speiserestaurant (14 Punkte Gault Millau) einen bestqualifizierten, innovativen

Restaurantleiter (w/m)

- Gesucht in ein sehr gepflegtes Speiselokal in Zürich kreativen, belastbaren und begeisterungsfähigen

Sous-chef (Saucier)

Viele weitere Topangebote warten auf Ihre Abnehmer!
Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Roland Eng und Herr Christian Hauff gerne zur Verfügung.

Telefon 01 432 73 73

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 76322/257168

B33
Bar-Dancing, 5325 Leibstadt

Lieben Sie Live-Musik, Nachtleben, Action und Teamwork?

Wir suchen zur Neueröffnung am 1. September 1995

Barmaids/Barman

Sind sie kreativ und verantwortungsbewusst?
Wenn Ihre Vorstellungen unseren Wünschen entsprechen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.
Herr Peter Boxler gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.
Telefon 056 47 11 80, 077 58 20 75
Fax 056 47 19 79

P 76767/384017

WALDHAUS OBERRÜTI
Hotel Waldhaus • CH-6048 Horw Tel. 041 47 17 54 • Fax 041 47 27 29

Wir, ein bekanntes, gepflegtes, wunderschön gelegenes Hotel-Restaurant nahe der Stadt Luzern, suchen in unser junges, aufgestelltes Restaurant-Team noch folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/n

und

Jungkoch, Chef de partie

Junge, motivierte Berufsleute, die in einem aufgestellten Team arbeiten möchten und zudem eine Herausforderung suchen, sind bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an:

Hotel Waldhaus, Oberrüti, 6048 Horw
Herrn Dieter Galliker
Telefon 041 47 17 54
Fax 041 47 27 29

P 76762/15890

Jede Woche an Ihrem Kiosk

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

PERSONALBERATER w/m

Seit zehn Jahren erfolgreich auf dem Markt! ADIA HOTEL ist die führende Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in der Schweiz. Wir expandieren weiter mit grossen Schritten und erfolgsorientierten Mitarbeitern. Sie verfügen über ein kompetentes Auftreten, kommunizieren überzeugend, besitzen ein klares unternehmerisches Denken und sind anderen immer einen Schritt voraus. Sie sind zwischen 26 und 32 Jahre alt, besitzen eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie und haben sich beruflich hohe Ziele gesetzt. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an ADIA HOTEL SCHWEIZ.
Zürich, Herr Oehrli

GESCHÄFTSFÜHRER

Sie mögen und kennen die französische Schweiz, geniessen deren Charme und sind interessiert, Ihre Führungserfahrungen, Ihr unternehmerisches Denken und Durchsetzungsvermögen als Geschäftsführer in einem mittelgrossen Restaurationsbetrieb einzubringen. Sie sind ein Fachmann (28 bis 35 Jahre alt), verfügen über eine Kochlehre, Fähigkeitsausweis A oder eventuell Hotelfachschule. Im Kanton Fribourg erwartet Sie eine spannende Herausforderung mit interessanten Anstellungsbedingungen. Melden Sie sich bei
Bern, Frau Maeder

GESCHÄFTSFÜHRER

Keine Angst vor Fast Food. Ein expandierendes Unternehmen der Schnellimbissbranche sucht für einen neuen Betrieb in der Stadt Zürich einen jungen, energievollen und spritzigen Geschäftsführer. Sie strahlen ebensoviel Erfolg aus, wie die junge Kette in den letzten Monaten hat. Wenn der American Style of Life Ihren Ideen entspricht und Pizza Ihr Lieblingsgericht ist, sind Sie unserem Traumkandidaten bereits ziemlich nahe. Rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

GESCHÄFTSFÜHRERASSISTENT

Sie sind die rechte Hand des Geschäftsführers, vertreten ihn während seiner Abwesenheit und arbeiten selber tatkräftig und organisatorisch mit in diesem jungen Betrieb mit modernem Konzept. Als junge, karriereorientierte Persönlichkeit, welche eine Herausforderung Bereich F&B in der Stadt Zürich sucht, sind Sie die richtige Person. Rufen Sie mich an, und eine weiterer Karriereschritt ist möglich.
Zürich, Frau Lenoir

MARKETING-SEKRETÄRIN

Für ein expandierendes, internationales Unternehmen der Hotelbranche suchen wir eine junge (24 bis 34 Jahre), dynamische Mitarbeiterin in der Marketingabteilung. Mit Ihren fundierten Kenntnissen der Hotellerie/Gastronomie erledigen Sie als rechte Hand des Marketingdirektors verschiedenste administrative Arbeiten und unterstützen ihn tatkräftig in der Zusammenarbeit mit der Verkaufsabteilung. Ihr ganz persönliches Sprungbrett?
Zürich, Frau Lenoir

RECEPTIONIST m/w

Willkommen, Bienvenue, Welcome! Mit Ihrer stets guten Laune und Ihrem gastfreundlichen Wesen empfangen und betreuen Sie die internationale Klientele dieses stilvollen Stadthotels im Herzen von Zürich. Wenn Sie Freude an abwechslungsreichen Aufgaben haben, die Sie an der modern ausgerüsteten Réception selbständig erledigen, und Sie zudem sprachgewandt sind, zögern Sie keine Minute, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

CHEF DE TRAIN

Sie lieben den prickelnden Glamour der europäischen Grossstädte, das Vorbeiziehen der Landschaft und den Gedanken an eine aussergewöhnliche Herausforderung. Als erster Chef de train Europas tragen Sie die Gesamt-Verantwortung über die Abläufe und Organisation an Bord des exklusiven Hotelzuges «City Night Line». Ihre Erfahrungen aus Hotellerie/Gastronomie sind fundiert, das Dienstleistungsdenken haben Sie verinnerlicht und Freundlichkeit sowie Natürlichkeit gehören zu Ihren charakterlichen Stärken. Mit Humor führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien. Denken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches in Kürze zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich und Köln oder Wien. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden der «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

CHEF DE PARTIE

Eine Grossbank im Raum Zürich sucht einen qualifizierten Chef de partie für die Direktionsküche. Trotz geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden können Sie Ihre Kreativität im à la carte-Bereich umsetzen. Unter gekonnter Führung haben Sie die Möglichkeit, Ihre Berufskenntnisse zu erweitern. Rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

BASEL

HILTON

Karriere mit HILTON INTERNATIONAL!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Commis de cuisine
Chef de partie

Gerne nehmen wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung entgegen. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon direkt 061 271 75 09

76773/3247

Sommersaison

Suchen Sie noch Personal?
Melden Sie uns Ihre Wünsche.

V & V
Stellenvermittlung, Dienstleistung

insbesondere Gastgewerbe, Übersetzungen, Bürodienst, administrative Arbeiten.

Vielmi & Veltri, Sägenstrasse 10, 7000 Chur
Telefon/Fax 081 21 64 24

76751/382770

HOUSEKEEPER WITH VALETING SKILLS (LIVE-IN)

The American Embassy in Bern, Switzerland has an immediate vacancy for the above position at the Ambassador's residence.

In addition to general cleaning, the duties will occasionally include both assisting in the formal service of food and beverages, and cooking simple meals for two.

Of paramount importance, however, are the duties requiring valeting skills, including laundry, stain-removal, steaming, pressing, ironing, sewing, and packing luggage. Knowledge of the care of fine fabrics and shoes is essential.

Applicants invited for interview will be expected to demonstrate their abilities to a high standard.
The successful applicant will be single (the position is live-in), will speak conversational English, and will have had similar experience in a private residence or fine hotel.
The salary will be commensurate with experience.

Please send your letter of application with curriculum vitae to:

AMERICAN EMBASSY, Personnel Office, P.O.Box, 3001 Bern

O 76768/384018

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Wir suchen

Servicemitarbeiter/innen

welche die Vielfalt unserer unterschiedlichen Abteilungen zu schätzen wissen und über gute berufliche Grundkenntnisse verfügen. Bei uns besteht die Möglichkeit, abwechslungsweise in unserem Feinschmecker-Restaurant, der Weinstube oder der Bar zu arbeiten und dabei das Berufswissen zu erweitern. Dazu braucht es Neugier, Teamgeist und Begeisterungsfähigkeit. Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, sich mit Frau Caroline Eichenberger in Verbindung zu setzen.

Kultur- und Gasthaus **Der Teufelhof Basel**
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon 061 261 10 10

74893/254410

Seriöse Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung

Werden Sie Gerant/Gastwirt

- ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall
- durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

Ein Lokal unter Ihrer Führung – werden Sie Ihr eigener Chef!

Gegen Einsendung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue Informationen.

ALFARING AG H+T
Hotel- und Wirtefachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Hotel-Restaurant Waldheim
6343 Risch am Zugersee

Unser Landgasthof SHV erlebt bald die Eröffnung des neuen Hoteltrakts. Für diese Erweiterung braucht das Waldheim-Team noch Verstärkung. Wir suchen:

Servicefachangestellte/n
Chef de garde
und
Chef tournante

Unsere internationalen Gäste schätzen die kreative Cuisine du marché, welche von fachkundiger Hand serviert wird.

Möchten Sie Ihre Berufskenntnisse ergänzen und erweitern, um einen Schritt näher ans Ziel zu kommen, dann sind Sie bei uns richtig.

Neugierig? Rufen Sie uns an, um weitere Details bei einem Rundgang durchs Haus zu besprechen.

Telefon 042 64 11 55,
Frau oder Herrn Schriber verlangen.

76791/28932

★★★★

HOTEL MONOPOL
LUZERN

Für unseren renommierten Hotel- und Restaurationsbetrieb im Herzen der Stadt suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte, mehrsprachige

Réceptionssekretärin

Verfügen Sie über gute Fideliokenntnisse, Umgangsformen und Verantwortungsbewusstsein, so sind Sie bei uns herzlich willkommen!

Interessentinnen melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion, P. Wallimann, 6003 Luzern, Pilatusstrasse 1,
Telefon 041 23 08 66.

TOP International Hotels

76644/23116

★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

Wir brauchen Hilfe für unsere Servicebrigade, damit wir unsere Gäste weiterhin verwöhnen können, und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/in

Wir können folgendes bieten:

- gut eingespieltes Team mit hochqualifizierten Mitarbeitern
- interessanten A-la-carte- und Bankettbetrieb
- Weiterbildungsmöglichkeit
- gute Entlöhnung.

Wir wünschen uns junge Dame oder Herrn mit abgeschlossener Berufslehre oder längerer Serviceerfahrung. Sie/Er sollte ihren/seinen Beruf lieben, eine natürliche Freundlichkeit ausstrahlen und gerne in einem guten Team mitarbeiten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktaufnahme freut sich

Frau M. Burkhardt
Hotel Seepark Thun
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

76744/249521

Gesucht auf zirka Mitte Juni auf die sonnige und autofreie Sonnenterrasse Riederalp:

Réceptionistin (CH)
mit Erfahrung, sprachgewandt

Servicefachangestellte
und **Kellner** (CH, D, A)
umsatzentlöhnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung
(**Telefon 028 27 21 21**/Fax 028 27 22 19).

ART FURRER HOTELS ★★★★
z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp

76591/28703

HOSTELLERIE GEROLDSWIL
GEROLDSWIL-ZÜRICH

Für unser neugestaltetes Haus, die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** in südländischem Stil und NEU unter dem Management der Fam. Frapolli (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon) suchen wir zusätzlich per Juli 95 oder Vereinbarung

Chef de Partie

für unsere südländische, kreative Küche in der Haupt-Küche; mit Küchenchef-Stellvertreter Funktion. Eine nicht alltägliche, italenische Karte und sehr individuelle Bankette bis 800 Personen fordern einiges, bringen aber Ihnen viel Erfreuliches.

Pizzaiolo (Ablöse/*sostituto*) /Koch

Sie lösen unseren Pizzaiolo in der gut frequentierten PIZZERIA DON GIOVANNI ab. Falls Sie an an einem Vollzeit-Job interessiert sind, werden Sie auch in der Hauptküche eingesetzt.
Cerchiamo qualcuno come sostituto del ns. pizzaiolo, che, sè interessato ad un impiego completo, viene impiegato anche nella Ns. cucina principale.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen, ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 420 Plätze.
Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:
Ezio Frapolli, Hotel Sommerau Ticino, 8953 Dietikon
Telefon: 01 745 41 41

LM 76806/13323

DYNAMISCH!

Unser aktives Team braucht vitale Verstärkung. Deshalb suchen wir

▶ Betriebs-Assistenten/in

die ihre Aufgabe weitergesteckt sehen, als in täglichen Routinejobs aufzugehen.

Wenn Sie dynamisch zupacken möchten, neue Ideen haben, über Durchsetzungskraft und Führungstalent verfügen, sind Sie für uns sicher der richtige Partner für diese selbständigen und vielseitigen Aufgaben.

Urs Meier, Geschäftsführer, würde sich gerne persönlich mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne, die Anstellungsbedingungen und Ihre Vorstellungen unterhalten.

SSG

SSG Restoroute Forrenberg (N1)
8472 Seuzach
Tel. 052 53 31 36

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und Genfersee.

AH 76769/177920

Hotel & Restaurant

Ochsen

Sind Sie gerne Gastgeberin und haben Freude am Bedienen Ihrer Gäste? Als

Service-mitarbeiterin

In unserem schönen, neuen Restaurant können Sie Ihre Rolle in vielfältiger Art ausüben. Wenn Sie für ein gutes Betriebskima nicht nur ein müdes Lächeln übrig haben und einen fortschrittlichen Arbeitsplatz schätzen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Hotel-Restaurant Ochsen
6313 Menzingen-Zug
Telefon 042 52 13 88
(Peter Hegglin, Andrea Manser)

76799/264202

Berghotel Schatzalp

CH-7270 Davos Platz

Da arbeiten, wo andere Urlaub machen – in einer phantastischen Umgebung mit einem tollen Freizeitangebot direkt vor der Haustür?

In unser traditionelles, im Jugendstil erbautes Erstklasshotel, 300 m über Davos gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison ab zirka 15. Juni 1995

Saalkellner/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf an

Berghotel Schatzalp
Barbara und Klaus Eisele, Direktion
CH-7270 Davos Platz
Tel. 081 44 13 31 – Fax 081 43 13 44

76714/9474

★ ★ ★ ★

HOTEL AIRPORT

Zürich – Glattbrugg

Unser junges Front-office-Team braucht Verstärkung. Als kleineres Flughafen-Hotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikant oder -praktikantin

mit Sprachkenntnissen (D/F/E).

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 44 44
(Frau Beeler oder Herrn Looser verlangen)

Best Western

76832/13528

CARRIERE

SARAZENA

Pontresina

Restaurant Pizzeria Bar/Dancing

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unseren renommierten Betrieb ab zirka 20. Juni oder Anfang Juli bis Ende Oktober 1995 noch freundliche

Servicefachangestellte w/m

für einen gepflegten A-la-carte-Service.

Sind Sie interessiert, in unserem vielseitigen Betrieb und einer der schönsten Regionen der Schweiz zu arbeiten? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an, und wir können Sie über die ausgeschriebene Stelle informieren.

Restaurant/Dancing Sarazena
7504 Pontresina
J. Haas, **Telefon 082 6 63 53**

76827/27910

Trocadero

★ ★ ★ ★ Nightclub-Cabaret ★ ★ ★ ★

Peter Wagner - Gastbetriebe, Rössligasse 2–4, 6004 Luzern, Tel. 041-51 30 14

Für unser umsatzstarkes und gepflegtes Cabaret mit internationalen Artisten suchen wir eine

Barmaid

Wir bieten einen Ihren Fähigkeiten entsprechend hohen Lohn mit Umsatzbeteiligung, Sonntag und Montag frei. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben. Bitte rufen Sie Herrn Wagner an, **Telefon 041 51 30 14 (14.00 bis 17.00 Uhr).**

Cabaret Trocadero & Goethe-Bar
Rössligasse 2
6004 Luzern

76670/197890

Goethe-Bar

★ ★ ★ ★ Apero-Treff ★ ★ ★ ★

Familie
P. + G. Huwiler-Bischof
Seestrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90

Freuen Sie sich mit uns auf die kommende Sommersaison. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Serviceangestellte
Bankettaushilfe
Jungkoch/Chef de partie

Vereinbaren Sie einen Vorstellungstermin mit Herrn Huwiler.

76620/382530

Für unser 4-Stern-Hotel im Zentrum von Interlaken, mit 100 Zimmern, italienischem Restaurant, Café, Bar und Hallenbad suchen wir auf **September 1995** einen

Réceptionisten

Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben, Deutsch und Englisch sprechen und zudem über EDV-Kenntnisse verfügen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Metropole
z. H. Frau Gasser
3800 Interlaken

METROPOLE HOTEL

76793/16454

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen

Raum Egerkingen:
Servicemitarbeiter

Raum Brugg–Baden–Aarau:
Barmaid

Grossraum Bern–Biel: ehrgeizigen
Jungkoch

Raum Baden:
Réceptionist/in

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer und Frau Geissbühler

064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 76780/252930

LANDGASTHOF HIRSCHEN

(16 Punkte Gault Millau)
Wenige Kilometer vom Bodensee entfernt.

Junges, aufgestelltes Team sucht

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!

Landgasthof Hirschen,
Erich Baumer
Weinfelderstrasse 80,
8580 Amriswil
Telefon 071 67 79 71,
Fax 071 67 79 75

76420/324280

CHEF DE PARTIE

Für diverse Betriebe, vom Landgasthof bis zum First Class Hotel, suchen wir qualifizierte Köche, die ihren Beruf schätzen und beherrschen. Verbringen Sie den Sommer in der schönen Zentralschweiz, und stellen Sie sich einer neuen, interessanten Herausforderung. Ich habe für alle qualifizierten Berufsleute die richtige Stelle. Eintritt per sofort möglich. Saisonkontingente vorhanden.
Luzern, Herr Zanetti

SAISONJOBS FÜR KURZENTSCHLOSSENE!

Mountainbiken in Zermatt, wandern in St. Moritz oder Gleitschirmfliegen im Berner Oberland, diese Freizeitmöglichkeiten und viele interessante Saisonstellen bieten sich qualifizierten Berufsleuten aus dem europäischen Grossraum. Ob Chef de partie, Réceptionist/in, Servicemitarbeiter/in oder eine Kaderposition, noch sind die unterschiedlichsten Positionen offen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

SEERESTAURANT HOTEL *** CH-3700 SPIEZ

aquaquella

AM THUNERSEE BERNER OBERLAND SCHWEIZ

Wir suchen per zirka 15. Juni bis 30. September 1995 für Fischrestaurant mit grosser Seeterrasse direkt an der Schiffsstation in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Servicemitarbeiter/innen

(mit CH-Erfahrung), nur CH, A, D, F, NL

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Peter und Rolf Baumer, **Telefon 033 54 40 44.**

76826/32123

HOSTELLERIE LINDENHOF

3855 BRIENZ AM SEE

Tel: 036 / 51 10 72 *Fax: 036 / 51 40 72*

Für die Sommersaison suchen wir in unser originelles, heimeliges 3-Stern Hotel am Brienzersee noch folgende Mitarbeiter:

ReceptionspraktikantIn
mit Englisch- und Französischkenntnissen, die lernen möchte, wie man eine Reception organisiert und mit Windows-Programmen arbeitet. KV - Abschluss vorteilhaft.

ServicemitarbeiterIn
die Ihre Aufgabe als Gastgeberin versteht und Deutsch als Muttersprache hat. Unsere buntgemischte Gästeschar und unser Serviceteam wünschen sich eine aufgestellte und fachkundige Mitarbeiterin.

76740/5762

Fühlen Sie sich angesprochen ?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. Richten Sie Ihre Unterlagen an Peter Margowski, wir senden Ihnen eine ausführliche Dokumentation zu.

HOTEL UZWIL ★★★★

Samstag/Sonntag für Ihre Freizeit!

Koch oder Köchin

in Brigade von zirka sechs bis acht Mann, für A-la-carte-Küche und mittelgrosse Bankette.
Restaurant Samstag ganzer Tag und Sonntag bis 18.00 Uhr geschlossen.

- 13. Monatslohn und Treueprämie
- auf Wunsch Personalzimmer mit Tel./TV und eigener Dusche vorhanden.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und den Arbeitsbereich.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Hans Spengler, **Telefon 073 51 51 51.**

76717/35378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9240 UZWIL, TEL. 073 - 51 51 51

Orginell / Individuell / Persönlich

Ihnen als dynamische Fachkraft bieten wir interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurantions- und Hotelbetrieben mit Niveau, anspruchsvollem Küchenangebot und sehr gepflegtem Service. Wir können Ihnen Top-Stellen im Pensionsbereich, sowie auch im a-la-carte vorschlagen.

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir

- **Chef de Service / Servicefachleute**
- **Chefs de partie**
- **Réceptionistinnen** (D/E/F)
- **Barmaids** (Dancing, Hotelbar, Pub)

Ist Ihre Stelle dabei? - Wenn nicht rufen Sie uns trotzdem an, wir sind sicher auch Ihnen ein interessantes Stellenangebot unterbreiten zu können.

O 76798/326224

gastro S
gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26 Fax 056 26 17 26

Rest. Sihlhalden CH-Gattikon, Thalwil/Zürich
Wir suchen in unser Serviceteam auf Anfang August 1995

Servicefachangestellte oder **Kellner**
für gepflegten Speiseservice

Schätzen Sie die tägliche Herausforderung in einem Spezialitätenrestaurant. Zögern Sie nicht, sondern schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.
Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Restaurant Sihlhalden, Herrn H. J. Smolinsky, Postfach 18, 8136 Gattikon, **Telefon 01 720 09 27.**
Unsere Ruhetage sind jeweils Sonntag und Montag.

Anrufe anderer Zeitungen sind nicht erwünscht.
Ausländer nur mit Bewilligung möglich.

O 76765/165123

Hotel Restaurant Gornergrat Kulm
MATTERHORN-GRUPPE

Auf 3100 m.ü.M., höchstgelegenes Hotel in den Alpen
Gemütliches Restaurant • Preiswertes Selbstbedienungsrestaurant
Einmalig faszinierende Aussichtsterrassen
Hauptsächlich ein Tagesbetrieb - sehr wenige Abenddienste

Dem/der initiativen Fachmann/frau bieten wir in jeder Hinsicht

SCHÖNSTE AUSSICHTEN
als
KOCH

Fernando Clemenz freut sich auf Ihren Anruf

CH-3920 Zermatt • Telefon 028 67 22 19 • Telefax 028 67 22 86

76750/99071

★★★★
Hotel Eiger
Mürren

Mürren 1650m · berner oberland · schweiz

Für die kommende Sommersaison, ab zirka Mitte Juni, suchen wir in unser ★★★★-Hotel in motiviertes Team:

Sekretärin/Réceptionistin

mit guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen D, F, E und gepflegtem Auftritt.

Stelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten in autofreiem Kurort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter F. Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 13 31

76664/25992

SEEHOTEL VITZNAUERHOF VITZNAU

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee
★★★★

Noch hat sich der Sommer nicht durchgesetzt!
Aber im Juli sicher . . .
Bis dann suchen wir:

Réceptionspraktikantin

Jahresstelle, Englisch unerlässlich

Melden Sie sich bei:
Seehotel Vitznauerhof, 6354 Vitznau
Irène Keller, **Telefon 041 83 13 15** 76676/36862

Restaurant
Kleefeld
Bern-Bümpliz

Zur Ergänzung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de partie/ Entremetier/Jungkoch

Unsere Küche hat sich hohe Ziele gesetzt. Lieben Sie die Verarbeitung und Zubereitung von frischen Produkten? Lieben Sie eine Küche, die hohen, qualitativen Ansprüchen gerecht wird?

Dann melden Sie sich bitte über **Telefon 031 981 31 51** und verlangen unseren Küchenchef, Herrn Baumgartner.

Zentrum Kleefeld
Mädergutstrasse 5, 3018 Bern-Bümpliz

O 76731/146277

SPORTHOTEL
VAL GRONDA
OBERSAXEN

Für unser rustikales Sporthotel mit Hallenbad, Sauna, Solarium, Squash und Fitnessraum suchen wir für die kommende **Sommersaison 1995** ab sofort noch folgende Mitarbeiterin zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Hotelfachassistentin
für die Bereiche Service und Réception

Haben Sie Interesse? Wir freuen uns auf Ihren Anruf! Bitte verlangen Sie **Herrn oder Frau Stegmaier,** oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Sporthotel Val Gronda
CH-7136 Obersaxen GR
Telefon 081 933 12 58

76819/88650

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL DU PARC****
1801 LE MONT-PÈLERIN

cherche pour début juin jusqu'à fin août 1995

chef de partie
commis de cuisine
garçon de cuisine
sommelière

Faire vos offres écrites avec certificats, photo et c.v. à la direction.

P 76691/25151

Cherchons pour la saison d'été:

jeune serveuse

Faire offre à:
M. et Mme Guy Traeger
Restaurant des Lacustres
1470 Estavayer-le-Lac
Téléphone 037 63 10 44

P 76733/253634

Café-Restaurant le Panorama
2063 Saules (NE), Val-de-Ruz
cherche
sommelière

76695/257877

CARRIÈRE

L'hôtel Panorama ★★★★ à Villars
cherche de suite:

assistant(e) du chef de réception
(F/D/E)
cuisinier
maître d'hôtel

Postes à l'année ou saison.

Offres complètes au:
Bureau du personnel
Hôtel Panorama, 1884 Villars
Téléphone 025 36 21 11

Best Western

76525/158429

Cherchons pour diriger, exploiter et rentabiliser un futur hôtel «relai campagne» de 32 chambres

un ou une responsable

- de suite ou à convenir
- capable de vendre
- désirant s'investir
- restauration, hôtellerie
- français et allemand
- sans charge de famille
- 22 à 35 ans.

Ecrire sous case postale 86
1315 La Sarraz

P 76783/384037

HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à

Hôtel Carlton, case postale 228
1211 Genève 21. 63055/12149

TOURISMUS

Wir suchen fröhliche Kolleginnen.

Crossair hat **300 Jobs** *für junge Air-Hostessen.*
Rufen Sie uns an: **155 14 13.**

crossair

P 76728/269352

Comfort Hotel

Lausanne

cherche tout de suite ou à convenir

un(e) réceptionniste

parlant le français, l'allemand, l'anglais et ayant le sens des responsabilités.
Place à l'année.
Suisse ou permis valable.
Veuillez faire parvenir vos dossiers complets à

Comfort Hotel Des Voyageurs
M. D. Bannenberg, directeur
Grand Saint-Jean 19, 1003 Lausanne

Comfort Hotels are part of Choice Hotels International, the world's finest hotel franchise company with over 2 800 hotels worldwide.

76800/18562

Anzeigenschluss
für Verkaufsinserate
Freitag 17 Uhr

Une équipe jeune et dynamique dans un environnement international cherche

un sous-chef de cuisine (assistant professeur de cuisine)

Nous demandons:
- langue maternelle française
- très bonnes connaissances de l'anglais
- âge minimum: 25 ans
- si possible expérience internationale/stage à l'étranger
- date d'entrée: juillet 1995.

Notre futur collaborateur aura une possibilité de formation continue.

C'est avec plaisir que nous attendons votre appel ou votre offre écrite.

Personne-contact:

M. Peter Schlatter
Directeur
Swiss Hotel Association
Hotel Management School «Les Roches»
3975 Bluche
Téléphone 027 41 12 23 (réception)
027 41 96 80 (nº direct)
Fax 027 40 29 12

76774/28320

Le Château d'Ouchy

Hôtel ★★★★ Le Château d'Ouchy, à Lausanne, cherche de suite

chefs de partie et commis de cuisine night-auditor

Envoyer dossier complet avec photo à **Hôtel Le Château d'Ouchy,** Direction, place du Port 2, 1006 Lausanne.

76796/18473

HOTEL ★★★★★
CRANS-AMBASSADOR
CH-3962 CRANS-MONTANA-VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang, avec centre de cure réputé, cherche:

commis de cuisine

jeune et dynamique, avec expérience;
solides connaissances techniques, esprit créatif et caractère agréable.

Début: 1er juillet 1995

Nous offrons:
- ambiance jeune, dynamique et positive
- possibilités de développement.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:
M. Patrick Bérod
Directeur
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Montana

76699/24767

Institut Le Rosey à Rolle et Gstaad (hiver)
cherche pour entrée le 1er septembre 1995

gouvernante

Poste à responsabilité pouvant convenir à **dame expérimentée, veuve ou célibataire,** dynamique, ayant le sens des responsabilités et des relations humaines, aimant le contact avec les jeunes gens, et sachant diriger une équipe. La candidate doit être prête à travailler à des heures irrégulières et pendant les week-ends. Notions d'allemand et d'anglais souhaitées.

La candidate devra assumer:
- la gestion du personnel
- la planification de l'entretien et du nettoyage des bâtiments
- les relations avec les fournisseurs dépendant de son service, ainsi que la gestion des achats
- la supervision de la buanderie, ainsi que des services généraux de la maison.

La candidate sera nourrie, logée, blanchie et suit l'institut à Gstaad de fin décembre à mi-mars.

Suissesse ou permis C.
Offres à: Directeur administratif, Institut Le Rosey, 1180 Rolle. 76752/29017

Auberge de la Croix-Blanche
D & C. Schafer-Rossier
1553 Châtonnaye Tél. 037 / 68 11 19

Urgent!

Nous cherchons de suite ou à convenir pour 2 ou 3 mois une

jeune fille ou une **sommelière**

Chambre à disposition.

Demander **Mme Schafer** au **téléphone 037 68 11 19.**

P 76816/384038

CARRIERE

HÔTEL DE LA PAIX LAUSANNE

Situation centre ville, 117 chambres, 6 salles de banquets, restaurant et bar

cherche de suite ou date à convenir

chef de partie commis de cuisine

homme ou femme avec CFC, flexible et motivé prêt à travailler avec une brigade de 15 personnes, place à l'année, possibilité de logement.

Faire offres avec documents usuels à M. Jungo, chef de cuisine dipl.

Une personne pour le département contrôle marchandises

candidat(e) aimant les chiffres et l'informatique, avec un CFC de l'hôtellerie, suisse ou permis B/C.

Faire offres complètes à la direction.

5, av. Benjamin-Constant, 1003 Lausanne

Best Western

76779/18538

Le Sport et l'Elégance

Lindner Grand Hôtel

RHODANIA

Crans-Montana

cherche pour la saison d'été les collaborateurs suivants:

night-audit
chef de partie
commis de cuisine
chef de rang
commis de rang

Veuillez adresser vos dossiers complets avec photo à:

Lindner Grand Hôtel Rhodania
Bureau du personnel
3963 Crans-Montana (VS)
Téléphone 027 40 11 41

76785/8680

Assistante sales manager

Cette personne aura une grande expérience du marketing ainsi que de la vente au sein de l'hôtellerie, elle parlera et écrira le français, l'anglais et l'allemand.

Son sens de la négociation, son entregent, sa disponibilité ainsi que sa mobilité seront des plus appréciés.

Sa tâche sera d'élaborer les programmes de vente et marketing, d'apporter de nouvelles stratégies après analyse des objectifs fixés.

Veuillez adresser votre dossier de candidature complet (c.v., photo, prétentions de salaire...), sous chiffre 76831 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

INTERNATIONALER STELLENMARKT

HOTELPRO SERVICE SA

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE — RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette - 1201 Genève - Tél. 022 740 15 40 - Fax 022 740 15 45

Cherchons pour des établissements de qualité, de suite ou à convenir:

- **FRONT-OFFICE MANAGER GRAND HÔTEL 4★**
  OU CHEF DE RÉCEPTION CONFIRMÉ(E), FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND P/E
- **DIRECTRICE PETIT HÔTEL GARNI GENÈVE**
  CONFIRMÉE HÔTELLERIE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNE ASSISTANTE DIRECTION PERSONNEL**
  F&B, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **ASSISTANT(E) CHEF DE RÉCEPTION HÔTEL 5★**
  CONFIRMÉ(E) FO, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNES RÉCEPTIONNISTES H/F HÔTEL 4/5★**
  EXPÉRIENCE FO, FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **JEUNE CHEF DE CUISINE HÔTEL 4★**
  CONFIRMÉ, BON GESTIONNAIRE, BRIGADE MOYENNE
- **JEUNE CHEF DE PARTIE TOURNANT**
  CFC/CAP, CUISINE FRANÇAISE/ITALIENNE
- **JEUNE BARMAN/BARMAID HÔTEL 4★**
  CONFIRMÉ(E), BONNE PRÉSENTATION
- **JEUNE CHEF DE RANG H/F SERVEURS(-EUSES)**
  CAP/CFC, HÔTELS/RESTAURANTS
- **TÉLÉPHONISTE HÔTEL 5★**
  FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, suisse ou permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour rendez-vous.

Téléphone 022 740 15 40 76814/287130

Für unser 200-Zimmer-★★★★-Strandhotel

SEVERIN SEA LODGE in Mombasa/Kenya

SEVERIN SEA LODGE MOMBASA KENYA

suchen wir einen dynamischen, führungserfahrenen

General Manager

der die eigene Motivation auf alle Stufen zu übertragen versteht.
Auslanderfahrung und Englisch als Geschäftssprache setzen wir voraus.
Die attraktive Auslandstelle ist ab Sommer 1995 zu besetzen.
Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:

SeRudo Reise GmbH
Postfach 1468
D-59834 Sundern

76721/265233

Wir, als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe, sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns den Auftrag per Post.

Tel. 0043 512 29 21 37, Fax 0043 512 29 42 18.

Anschrift:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5
A-6020 Innsbruck.

76821/370436

Rosenberger HOTELS ★★★★

Für unsere Hotelbetriebe in Vorarlberg suchen wir einen

Verkaufsrepräsentanten

(weiblich oder männlich)

Ihre Aufgabe ist es, Nachfragedruck bei Kunden und möglichen Kunden zu erzeugen. Die Instrumente sind Verkaufsbesuche. Telefonverkauf, Direkt-Mail-Aktionen, Messebesuche, Promotion-Veranstaltungen etc.

Dazu werden Sie vom Verkaufs- und Informationsbüro im Direktmarketing bestens unterstützt und geführt.
Dienstort ist Feldkirch.
Mind. 60 bis 70 % der Aufgaben finden im Verkaufsaussendienst statt – eigener PW ist erforderlich.

Schicken Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Rosenberger Management GmbH
z. H. Herrn Luf
Adlerstrasse 1, A-4600 Wels

76719/316288

ÜBERSETZUNGEN

Eine Bewerbung in ENGLISCH erhöht Ihre Chancen im Ausland.
Fachübersetzer übertragen Ihre Unterlagen (Lebenslauf und/oder Zeugnisse) in Englisch.
Rufen Sie uns an für Informationen, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
JCW Services, Waldhofstr. 43, 4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57 75078/304913

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Are you the suitable professional we are looking for? Call us to find out!

A candidate suitable for a particular position might not be for another. This is the reason, why there are always opportunities for all, i.e. as

General Manager
Exec. Asst. MGR I/C F&B
Food & Bev. MGR

in various large 5-★-hotels in

Asia (Singapore, China)
Middle East (Egypt)
Africa (Kenya)

For detailed information, phone or send your application to:

WIPS – Jean-Claude Wermeille
Eggfluhstrasse 17
CH-4054 Basel
Tel. 061 422 06 55
Fax 061 422 06 56

76787/304913

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Junger Vollblutgastronom, 38jährig, CH, mit solider Grundausbildung im Hotel- und Gastronomiebereich, umsatz- und marketingorientiert, kreativ, ideenreich und kommunikationsfreudig, sucht auf Sommer 1995 eine neue Herausforderung als

Direktor/Geschäftsführer/ Pacht oder Kauf

Berufliche Laufbahn: gelernter Koch, praktische Administrations- und Serviceerfahrung, Diplom Hotelfachschule Luzern, VDH-Absolvent, Führung zweier Hotelbetriebe (3/5 Jahre), mit besten Referenzen. Sprachen D/F/E.

Interessenten erfahren mehr unter Chiffre 75478, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

75478/203599

Ich als junger, eingefleischter Gastgewerbler suche eine neue Herausforderung als **Gerant** im Raum Bern.

P. Glanzmann
Restaurant Verdi
Gerechtigkeitsgasse 5
3000 Bern

76701/383967

Wo wird ein erfahrener

Koch/Hilfskoch

gesucht? Auch aushilfsweise. Bewilligung B vorhanden. Mögl. Kanton Aargau.

Angebote unter Chiffre 76724, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76724/384024

KRAKOWSKA SZKOLA HOTELARSKA
HOTEL SCHOOL IN CRACOW

sucht Praktikumsstellen für ihre Schüler

Zeitraum:
Juni bis September
Dezember bis April

Informationen:
Telefon 074 5 34 22

76282/383951

Kreativer, motivierter Küchenchef, 41jährig, **sucht neue Herausforderung** per 1. 10. 1995 oder nach Vereinbarung in 4–5★-Hotelbetrieb, in Region GR, ZH, LU, Bodensee, SG.

Angebote unter Chiffre 76723 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76723/384023

Junger, dynamischer Gastronom, 30jährig, CH, mit Hotelfachschulabschluss, solider Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe und Hotellerie, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung **neue Herausforderung** im Raume Bern und Umgebung als

Geschäftsführer

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 76619 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76619/299642

Rentner, 64jährig, Fähigkeitsausweis, sucht **Mitarbeit als Hilfskoch** oder sonstwo bei Fr. 1800.– + freie Station.

Anfragen unter Chiffre 76726 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76726/384026

Junges, sportliches, topausgebildetes (Hotelfachschulen, SHV-Unternehmerseminar/Erfahrung in Seminar- und 3–4-Stern-Ferienhotellerie) **Hotelier-Ehepaar** mit vielen Ideen und grossem Engagement sucht eine neue Herausforderung. Am liebsten in den Bergen, an Seen oder einfach mitten in der schönen Natur.

Angebote unter Chiffre 76720, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76720/82570

Neue Herausforderung
Kellner mit Lehre sucht Stelle per 1.8.1995 als

Chef de service oder als Kellner

Offerten unter Chiffre 76533, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76533/383985

Klassische Gitarrenmusik

Für das vornehme Speiselokal mit Kerzenlicht, Schloss od. Burg, spiele ich, 30jähriger

Gitarrist

Barock-Musik.

Für nähere Auskünfte wählen Sie **Tel. 01 784 34 61.** Raum ZH ang. Hrn. Tchekoff verlangen. Ich bin abends oder am Wochenende erreichbar.

76828/384042

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?

Wir vermitteln Ihnen

kostenlos

Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.

Rufen Sie uns an:
zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr
Telefon 031 381 12 16
Fax 031 381 12 18

71701/383210

Aufgestellte 22jährige sucht 80-%-Stelle per September 1995 als

Anfangsréceptionistin

als begleitender Beruf für Touristikschule. Sprachen D/E/Sp. Umgebung Luzern oder Zürich.

Daniela Gliewe
Kapfstrasse 35, 6020 Emmenbrücke
Telefon 041 53 18 21

76722/384022

Bademeister

sucht neuen Wirkungskreis.

Telefon 031 333 22 61.

75364/383744

Pianist – von Evergreens bis Hits
sucht längerfristiges Engagement, nur gute Hotels, arbeite zu sehr günstigen Konditionen. Einsatz: Bar, Restaurant, Dancing. Offerte unter Chiffre 76452, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

76452/345458

Diplômé Ecole Hôtelière Lausanne, multilingue, longue expérience dans postes de haute responsabilité en Europe, Asie du Sud Est et Moyen-Orient,

disponible septembre 1995

pour poste exécutif, y compris Project Manager pour nouvelles entreprises ou rénovations. Veuillez adresser vos offres sous chiffre 76725 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

76725/384025

Neu

Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). und faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.

1. _____
2. _____ 40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
3. _____
4. _____ 75 Fr.* (4 Zeilen)
5. _____
6. _____ 110 Fr.* (6 Zeilen)
7. _____
8. _____ 145 Fr.* (8 Zeilen)
9. _____
10. _____ 180 Fr.* (10 Zeilen)
11. _____
12. _____ 215 Fr.* (12 Zeilen)
13. _____
14. _____ 240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ❑ ja ❑ nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

_____ Datum _____

_____ Unterschrift _____